

Moliūgų blynai su antienos filė ir graikiško jogurto padažu



Gaminimas

Moliūgą sutarkuojame per burokinę tarką. Svogūną ir česnaką nulupame ir supjaustome smulkiais gabaliukais. Morką nuskutame ir sutarkuojame. Antienos filė supjaustome mažais gabalėliais. Fermentinį sūrį sutarkuojame. Viską sudedame į dubenį. Pagardiname smulkintais žalumynais, druska. Mušame kiaušinius, beriame miltus. Masę gerai išmaišome. Blynus kepame gerai įkaitintame aliejuje, kol gražiai apskrus iš abiejų pusių. Blynus valgėme su graikiško jogurto padažu. Į graikišką jogurtą įmaišome smulkintą česnaką, krapus, žiupsnį druskos. Padažą išmaišome ir patiekiamo su blynais. Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę! Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me k.r. antienos file
250 g	moliūgo
0,5 vnt.	svogūno
1 vnt.	morka
2 vnt.	kiaušiniai
70 g	fermentinio sūrio
2 skiltelės	česnako
4 v.š.	miltų
1 v.š.	smulkintų petražolių
1 v.š.	smulkintų krapų
kepimui	aliejaus
	Padažui:
4 v.š.	graikiško jogurto
žiupnelis	druskos
1 v.š.	smulkintų krapų