

Neįtikėtini virtų bulvių lietiniai blyneliai



Gaminimas

1. SUGRŪSKITE bulves, sumaišykite su pienu, kiaušiniiais ir miltais, įberkite akmens druskos ir juodųjų pipirų „Tellicherry“. Palikite tešlą pastovėti.
2. **KITCHEN ME karštai rūkytos antienos filė su oda** supjaustykite mažais kubeliais, pasmulinkite petražoles ir česnaką, viską sumaišykite su lietinių tešla.
3. Lengvai patepkite keptuvę aliejumi ir kepkite gana plonus blynus. Jei tešla atrodo per tiršta, įpilkite dar šlakelį pieno.
4. Patiekite su trintų pomidorų padažu „Originalus“ sumaišytu su grietine.

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

300 g	virtų bulvių
250 ml	pieno
2	kiaušinių
Žiupsnelio	akmens druskos
	juodųjų pipirų „Tellicherry“
60-80 g	miltų
keptuvei patepti	Aliejaus
1	KITCHEN ME karštai rūkytos antienos filė su oda
Nedidelio ryšelio	petražolių
2 skiltelių	česnako
	trintų pomidorų padažo „Originalus“ patiekti
	grietinės