

Bulvių apkepas/blynas (kaip pavadinsi taip nepagadinsi) su keptais svogūnais, pievagrybiais, lydytu sūriu ir jautienos maltiniu bei grietinės padažu - tradicinė mūsų Lietuvos virtuvė



Gaminimas

1. Nuskutame bulves ir sutarkuojame jas burokine tarka, nusunkiame vandenį ir sudedame druską, maltus juodus pipirus, saldžią raudoną papriką, įmušame kiaušinį ir beriame miltus. Viską sumaišome.
2. Pakepiname mėsos maltinį iš abiejų pusių, pagardiname jį driuska ir pipirais.
3. Keptuvėje kur kepė mėsa apkepiname susmulkintus svogūnus ir pievagrybius.
4. Kepimo formą išklajame kepimo popieriumi ir sluoksniuojame: bulvių masė, kepti svogūnai su pievagrybiais, mėsa, sūris ir ant viršaus bulvių masė.
5. Kepame iki 200laip. įkaitintoje orkaitėje apie 40min.
6. Padažui sumaišome visus ingredientus.
7. Patiekiame dar karštą su grietinės padažu.

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	sausai brandintos jautienos maltinių Mėsainiams
100-150 g	pievagrybių
1	svogūno
4 riekelį	lydyto sūrio
600 g	bulvių
1	kiaušinio
pagal skonį	druskos
šiek tiek	maltų juodųjų pipirų
šiek tiek	maltos saldžiosios paprikos
3-4 šaukštų	kvietinių miltų
	Padažui
	grietinės
	druskos
	džiovintų petražolių
	česnako granulių

Atsiųsta

iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/bulviu-apkepas/blynas-kaip-pavadinsi-taip-nepagadinsi-su-keptais-svogunais-pievagrybiais-lydytu-suriu-ir-jautienos-maltiniu-bei-grietines-padazu-tradicine-mu-su-lietuvos-virtuve.htm?tpl=pdf