

Originalūs blynai



Gaminimas

1. Kokosų pieną, kiaušinį, KOTANYI ciberžolę, ryžių miltus, TICHÉ natūralų negazuotą mineralinį vandenį ir žiupsnelį KOTANYI druskos išplakite dubenyje iki vientisos masės.
2. ZYLE keptuvėje su nuimama rankena įkaitinkite 2 šaukštus OBELIŲ čili pipirų skonio rapsų aliejaus ir dėkite kepti nusausintą *KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos mentės didkepsnį „Black Angus“*. Kepkite iš abiejų pusių po 2 min. Kepimą tęskite orkaitėje įkaitintoje iki 180 °C temp. dar 5 min.
3. Salotas susmulkinkite, 1 svogūną ir porą supjaustykite plonais šiaudeliais. SPILVA marinuosius agurkėlius supjaustykite plonomis riekelėmis, 1 aitriąją papriką susmulkinkite.
4. Dubenėlyje sumaišykite KIKKOMAN sojų padažą, AJI žuvų padažą, JADE BRIDGE ryžių actą bei sezamų aliejų ir DANSUKKER auksaspalvį sirupą. Smulkiai supjaustykite likusią aitriąją papriką, česnako skiltelę ir likusį svogūną. Imbierą sutarkuokite. Viską išmaišykite su 2 šaukštais čili pipirų skonio rapsų aliejaus.
5. ½ kiekio gauto padažo pilkite į smulkintas salotas su porais, svogūnais ir agurkėliais. Išmaišykite.
6. Įkaitintą keptuvę ištepkite aliejumi ir pilkite samtelį tešlos. Kepkite iš abiejų pusių po 1–2 min.
7. Ant iškepto blyno vienos pusės dėkite salotas, ant viršaus užtarkuokite GERMANTO fermentinio sūrio „Tilsit“ ir sudėliokite plonai pjaustytą jautienos kepsnį.
8. Papuoškite kalendrų šakelėmis, pagardinkite KOTANYI druska ir pipirais bei apšlakstykite likusiu padažu. *Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai*



INGREDIENTAI

100	kokosų pieno
1	kiaušinio
Žiupsnelio	KOTANYI ciberžolės
150 g	ryžių miltų
100 ml	TICHÉ natūralaus negazuoto mineralinio vandens
žiupsnelio	KOTANYI druskos
4 šaukštų	OBELIŲ čili pipirų skonio rapsų aliejaus
220 g	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio Black Angus
100 g	romaninių salotų
1½	valgomųjų svogūnėlių
20 g	poro
50 g	SPILVA marinuočių agurkėlių
1½	raudonų aitriųjų paprikų
2 šaukštų	KIKKOMAN sojų padažo
1 šaukšto	JADE BRIDGE ryžių acto
½ šaukšto	AJI žuvų padažo
1 šaukšteliu	JADE BRIDGE sezamų aliejaus
1½ šaukšto	DANSUKKER auksaspalvio cukraus sirupo
1 skiltelės	česnako
20 g	imbiero
30	GERMANTO fermentinio sūrio Tilsit
žiupsnelio	KOTANYI juodųjų pipirų
1 saujelės	kalendrų šakelių

Atgal į receptų sąrašą

