

Bulviniai blynai su antiena



Gaminimas

O kas nemėgsta bulvinių blynų su mėsa? O jeigu dar tai antiena? [Aurimėlis](#) renkasi [Lapino puota ančių kulšelių mėsą](#), kurią sumala, pagardina ir taip pasiruošia tobulą bulvinių blynų įdarą.

Įdaro paruošimas:

Į dubenį sudėti maltą antieną (sumalta [antienos kulšelių mėsą](#)), sutarkuotą svogūną, susmulkintą česnaką, įberti druskos, pipirų, mairūno. Viską gerai išmaišyti.

Blynų gamyba:

Bulves ir svogūną sutarkuoti, įmušame kiaušinius, sudėti miltus, pagardinti druska ir pipirais. Viską gerai išmaišyti.

Įkaitinti Grand feu keptuvėles, pilti aliejaus ([Aurimėlis](#) kepė ant žąsies taukų), dėti tarkių, ant jų antienos įdaro ir vėl tarkio. Kepti ant silpnos ugnies kol gražiai apskrus (vieną pusę apie 5min).

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

	Blynams reikės:
2 kg	nuvalytų bulvių
1	svogūno
2 v.š	miltų
2	kiaušinių
	Druskos, pipirų
	Įdarui reikės:
680 g	ančių kulšelių mėsos Lapino puota
2	svogūnų

Kelių skiltelių	česnako
	Druskos, pipirų, mairūno

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/bulviniai-blynai-su-antiena.htm?tpl=pdf&type=fox