

Žemaičių blynai su kalakutienos ir sūrio įdaru



Gaminimas

Kalakutieną su svogūnu pakepkite keptuvėje su trupučiu aliejaus.

Pagardinkite prieskoniais, druska.

Sudėkite sūrį ir išmaišykite. Įdaras paruoštas.

Rinkausi greitesnį būdą žemaitukams pagaminti, todėl bulves išsivirkite su druska ir sugrūskite (galite bulves virti su lupenomis, nulupti ir jas malti).

Į bulvių masę įmuškite kiaušinį, suberkite miltus, prieskonius ir išmaišykite. (jeigu masė gavosi labai lipšni, įdėkite šaukštą miltų, bet nepersistenkit, nes kitaip žemaičiai gausis guminiai. Formuokite blynelius drėgnomis rankomis).

Į bulvių masę dėkite įdaro, suformuokite žemaičių blynelius, apvoliokite džiūvesėliuose.

Paruoštus žemaitukus apkepkite keptuvėje su aliejumi.

Apkeptus žemaičių blynelius perdėkite ant kepimo skardos (su kepimo popieriumi) ir kepkite 180 laipsnių temperatūroje 15 - 20 min.

Viskas.

Žemaičių blyneliai iškepti (gavosi 10 vnt.).

Patiekite su grietinės ir sviesto padažu.

Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota švž. smulkintos kalakutienos
1 vnt.	svogūno
žiupsnelis	kalakutienos ir žolelių prieskonių
3-4 v.š.	tarkuoto mocarelos sūrio
8-9 vnt.	bulvės
4-5 v.š.	miltų
1 vnt.	kiaušinio
5 v.š.	džiūvesėlių
žiupsnelis	druskos
kepimui	aliejaus