

## Triušienos blynai



### Gaminimas

Triušienos mėsą supjaustome nedideliais gabaliukais. Cukiniją sutarkuojame ir nuspaužiamo skystį. Į dubenį dedame triušieną, cukiniją, smulkintus česnakus, žalumynus, mušame kiaušinius, dedame druskos, pipirų, lęšių miltus, majonezą ir gerai išmaišome. Keptuvėje įkaitiname aliejų ir dedame šaukštu masę. Kepame iš abiejų pusių, kol iškepa ir apskrunda. Valgome su norimu garnyru.

Už receptą dėkojame Samčio  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

2 vnt.	Lapino puotos triušienos priekinių kumpelių
1/3 nedidelės	cukinijos
3 šaukštai	sumaltu lęšių iki miltų konsistencijos
2 šaukštai	majonezo
2	kiaušiniai
3 skiltelės	česnako
nedidelis pūdelis	krapų
pagal skonį	druskos ir pipirų
	aliejaus kepimui