



ANTIENOS KEPSNELIAI SU BUROKĖLIŲ IR BULVIŲ BLYNELIAIS



Gaminimas

1. Antienos kepsnelius kepkite 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje ~50 min.
2. Į dubenį sudėkite burokine tarka tarkuotas bulves ir burokus, supilkite išplaktus kiaušinius, sudėkite česnaką, krapus, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, viską gerai išmaišykite.
3. Blynelius kepkite ant vidutinės kaitros keptuvėje su šlakeliu aliejaus.
4. Lėkštėje išdėliokite antienos kepsnelius, keptus blynelius ir pomidoro riekeles.

Skanaus ;)

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	Kitchen me antienos kulšėlės su prieskoniais
	12 vnt. blyneliams:
4 didelių	bulvių
2 vidutinio dydžio	virtų burokų
2	kiaušinių
0,5 a.š.	džiovintų maltų česnakų
0,5 a.š.	džiovintų krapų
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų
1 didelio	pomidoro