

PAPRASTI LIETINIAI SU NEPAPRASTU ĮDARU



Gaminimas

Lietinių tešlą paruošame sumaišant visus ingredientus. Kepame ant aliejumi įkaitintos keptuvės plonus blynelius.

Į iškeptą lietinį blyną dedame kubeliais pjaustytos antienos ir saują tarkuoto sūrio. Susukame blynėlį ir iš abiejų pusių apkepamen ant aliejumi įkaitintos keptuvės.

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS

[Atgal į receptų sąrašą](#)

 INGREDIENTAI

	LIETINIAI:
1	kiaušinis
8-10 valgomų šaukštų	miltų
Žiupsnelio	druskos
300 ml	pieno (kol tešla pasidaro skysta)
kepimui	aliejaus
	ĮDARAS:
	Kitchen me antienos pjaustytos kubeliais
Mėgstamo	tarkuoto sūrio – mes naudojome ATLEET fermentinį be laktozės
	PADAŽAS:
	Graikinis jogurtas AMFORA
	Krapai
	Druska, pipirai