Trisluoksnis bulvinis blynas



Gaminimas

1. Į vieną indą burokine tarka sutarkuokite bulves, į kitą indą – cukiniją. Į abu indus burokine tarka įtarkuokite po pusę svogūno. Į indą su cukinija įdėkite susmulkintas žoleles ir smulkintą česnaką. Į bulvių masę sudėkite rozmarino lapelius. Į abu indus įmuškite po kiaušinį ir įtarkuokite citrinos žievelės. Į bulves įberkite maltų pipirų mišinio, o cukiniją pabarstykite juodaisiais pipirais. Atskirai išmaišykite bulves ir cukinijas. Į abu indus įberkite vienodai miltų ir išmaišykite.
2. KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos maltinį „Mėsainiams“ apibarstykite KOTANYI druska ir juodaisiais pipirais iš abiejų pusių. Maltinį padalinkite į 2 dalis, jas suapvalinkite.
3. Į įkaitintą keptuvę pilkite rapsų ir kanapių sėklų aliejaus ir formuokite maltinio storio bulvių masės blynus, ant jų viršaus uždėkite jautieną. Ant jos – po cukinijos blyną. Bulvėms paskrudus, blynus apverskite.
4. Krienų padažą „Roast“ sumaišykite su graikišku jogurtu.
5. Blynus sudėkite į sviestiniu popieriumi išklotą skardą ir kepkite 175 °C temp. apie 5 minutes. Blynus patiekite su padažu, papuoškite žolelėmis ir pabarstykite juodaisiais pipirais.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai.

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2 didelių	bulvių
1/3	cukinijos
1	svogūno
1 skiltelės	smulkinto česnako
1 saujelės	mėgstamų žolelių (raudonėlių, čiobrelių)
2 šakelių	rozmarino
2	kiaušinių
1	citrinos žievelės
2 šaukštų	miltų
150 g	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos maltinio „Mėsainiams“
3–4 šaukštų	rapsų ir kanapių sėklų aliejaus
žiupsnelio	druskos
žiupsnelis	pipirų mišinio
žiupsnelio	juodųjų pipirų
	Padažui:
2 šaukštų	grietinės arba graikiško jogurto

2 šaukštų	krienų padažo „Roast“

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/trisluoksnis-bulvinis-blynas.htm?tpl=pdf