Traškūs žydiški bulviniai blynai



Gaminimas

1. Į įkaitintą keptuvę pilkite 2 šaukštus sviesto skonio aliejaus ir apkepkite KITCHEN ME šviežias triušienos dešreles po 1 min. iš abiejų pusių.
2. Apkepusias dešreles supjaustykite plonais griežinėliais.
3. Bulves sutarkuokite šiaudeliais ir perplaukite šaltu vandeniu bent 4–5 kartus.
4. Svogūnus ir porus susmulkinkite.
5. Bulves sumaišykite su smulkintais porais, svogūnais, dešrelėmis, dėkite krakmolą, įmuškite kiaušinius, berkite juodųjų pipirų ir druskos.
6. Į įkaitintą keptuvę pilkite aliejaus ir kepkite bulvinius blynus iš abiejų pusių po 1–2 min. kol apskrus, iškepus nusausinkite virtuviniu popieriumi.
7. Petražoles susmulkinkite ir jose pavoliokite karštus blynus.
8. Patiekite su keturių skonių padažu „Ranch“ ir papuoškite žolelėmis.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

150 ml	sviesto skonio aliejaus
250 g	KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių
4	bulvių
1	svogūno
100 g	poro
2 šaukštų	bulvių krakmolo
2	kiaušinių
1 saujos	petražolių
4–5 šaukštų	keturių skonių padažo Ranch
Žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/triusiena/traskus-zydiski-bulviniai-blynai.htm?tpl=pdf