

Antiena su grikių ir cukinijų blyneliais



Gaminimas

1. Grikius išvirkite sūdytame vandenyje. Išvirtus nukoškite, perplaukite šaltu vandeniu.
2. Cukinijas užpilkite žiupsneliu druskos, išmaišykite, palikite pastovėti 15 minučių. Pastovėjusias cukinijas nuspauskite, kad išbėgtų išsiskyrusios sultys.
3. Svogūną supjaustykite kubeliais, pakepinkite su sviestu. Baigiant kepti sudėkite smulkintą česnaką, pakepkite dar kelias minutes.
4. Dubenyje sumaišykite grikius, cukinijas, svogūnus, paplaktus kiaušinius, miltus, žoleles. Pagardinkite druska, pipirais. Dėkite tešlą šaukšteliu į keptuvėje įkaitintus riebalus ir iškepkite blynelius.
5. Antienos pjausnius odele į apačią sudėkite į gerai įkaitintą sausą keptuvę ir kepkite, kol gražiai apskrus. Apvertę kepkite dar kelias minutes. Iškepusius pjausnius suvyniokite į foliją ir palikite kelioms minutėms, kad pailsėtų.
6. Į keptuvę, kurioje kepė kepsneliai, supilkite vyną, sudėkite uogienę ir virkite, kol liks trečdalis skysčio ir padažas sutirštės.
7. Patiekite pjausnius su blyneliais ir padažu. Skanaus!



Dėkojame bulviukose.lt už receptą!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

350 g.	KITCHEN me antienos filė Žolelių pjausniai
	Blyneliams:
1/2 stiklinės	Neskrudinti grikių
1 ir 1/2 stiklinės	Stambiai tarkuotos cukinijos
1 vnt.	Svogūnas
1 skiltelė	Česnakas
2 a.š.	Lydytas sviestas
Žiupsnelis	Smulkinti čiobreliai
Žiupsnelis	Smulkinti mėtų lapeliai
2 vnt.	Kiaušiniai
1 v.š.	Kvietiniai miltai
Pagal poreikį	Anties taukai (kepimui)
	Padažui:
1/2 stiklinės	Raudonas sausas vynas
2 v.š.	Vyšnių arba serbentų uogienė