

Vieno kęsio blynėliai su antiena



Gaminimas

1. Pirmiausia pasigaminame blynėlių tešlą. Inde sumaišome miltus ir druską. Atskiriame kiaušinio baltymą nuo trynio. Į miltų ir druskos mišinį supilame pusę turimo pieno ir įdedame kiaušinio trynį. Tešlą išplakame, tuomet supilame likusį pieną ir plakame toliau, kol tešla gaunasi vientisa.
2. Atskirame inde išplakame kiaušinio baltymą iki standžios konsistencijos. Tuomet išplaktą baltymą atsargiai įmaišome į blynų tešlą.
3. Keptuvę įkaitiname iki vidutinės kaitros, pilame šiek tiek aliejaus ir kepame blynus po 2 minutes iš abiejų pusių. Vienam blynui rekomenduojame skirti po nepilną 1 šaukštą tešlos, kad blynėliai nesigautų labai dideli.
4. Toliau pasigaminame labai greitą krienių padažą. Inde plakame grietinėlę, kol sustandėja, tuomet sumaišome ją su grietine, krienuis, druska, pipirais ir šlakeliu citrinos sulčių.
5. Galiausiai ant blynėlių dedame šiek tiek padažo, ant jo dedame kelias riekelės plonai pjaustytos kriaušės ir 1-2 riekelės sūdytos-rūkytos antienos filė, o ant viršaus užbarstome kelis susmulkintus pekano ar graikinius riešutus bei šiek tiek juodų maltų pipirų.
Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Maisto kelione!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
sauja	pekano arba graikinių riešutų
1 vnt.	prinokusi kriaušė
	Blynėlių tešlos ingredientai:
100 g	miltų
25 g	sviesto
1 vnt.	kiaušinis
150 ml.	sviesto
žiuksnelis	druskos
	Krienių padažo ingredientai:
3 v.š.	krienių
3 v.š.	grietinės
40 ml	grietinėls
1 v.š.	citrinos sulčių
šiek tiek	druskos ir pipirų

