LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

BLYNO VYNIOTINIS SU VARŠKĖS KREMU IR ANTIENA

Gaminimas

Blynui:
Visus ingredientus suplakame kartu į vieną masę. Tešla turi būti skysta. Orkaitės padėklą užklojame kepimo popieriumi ir ant jo išpilame tešlą. Kepame iki 180laip. įkaitintoje orkaitėje iki auksinės spalvos. Iškeptą blyną ištraukiame iš orkaitės ir atvėsiname kamb. temp.
Varškės kremui:
Žalumynus susmulkiname ir sumaišome kartu su varške, pagardiname prieskoniais.
Antiena:
Ant plyno užtepame varškės kremą ir į vieną eilę sudedame keptą antieną, susukame vyniotinį, supjaustome griežinėliais ir patiekiame.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

	Blynui:
3 vnt.	kiaušinių
2 šaukštų	kvietinių miltų
1 šaukštelio	kepimo miltelių
30 g	tirpinto sviesto
500 ml	pieno
1 žiupsnio	druskos
	Varškės kremui:
400 g	varškės (geiausiai iš kvadratinių pakuočių, kad būtų drėgnesnė)
pagal skonį	druskos/maltų juodųjų pipirų
2 saujų	mėgstamų žalumynų pvz. šviežio baziliko, krapų, petražolių...
	Antiena:
340 g	šviežios ančių kulšelių mėsos (naudojau iš Lapino puota)
pagal skonį	druskos/pipirų
šiek tiek	aliejaus kepimui

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/blyno-vyniotinis-su-varskes-kremu-ir-antiena.htm?tpl=pdf&type=fox