

Bulviniai blynai su smulkinta triušiena



Gaminimas

1. Bulves sutarkuokite su svogūnu, įmuškite kiaušinį, įdėkite miltų, pagardinkite druska ir išmaišykite.
2. Smulkintą triušieną pagardinkite prieskoniais, druska.
3. Beliko tik iškepti blynus.
4. Į keptuvę su įkaitintu aliejumi įdėkite šaukštą buvių masės, ant viršaus mėsos įdaro ir vėl bulvių masės.
5. Kepkite blynelius vis pavartant ir apkepant juos iš abiejų pusių.
6. Patiekite su šoninės, svogūnų ir grietinės padažu 🍴

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos smulkintos triušienos
8-10 vnt.	bulvių
1 vnt.	kiaušinis
1 vnt.	svogūno
3 v.š.	miltų
žiupsnelis	pipirų, druskos
žiupsnelis	prieskoninių žolelių