



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

BULVINIAI BLYNAI SU TRIUŠIENA IR MAJONEZO-KRIENŲ PADAŽU



Gaminimas

1. Bulves sutarkuokite per smulkią burokinę tarką ir būtinai rankomis nuspauskite skystį nuo jų.
2. Į dubenį dėkite tarkuotas bulves, smulkiai supjaustytą triušieną, išplaktus kiaušinius, krapus, česnaką, pagardinkite druska ir viską gerai išmaišykite.
3. Kepkite blynus keptuvėje su šlakeliu aliejaus, kol gražiai apskrus iš abiejų pusių.
4. Padažui sumaišykite visus išvardintus ingredientus dubenėlyje.
5. Iškeptus blynus patiekite su padažu.

Skanaus ;)

p.s. kad bulvės nepajuoduotų, galite įdėti 2 tabletes C vitamino.

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 kg	nuskustų bulvių
250 g	Lapino puotos triušienos juosmeninės dalies file;
2	kiaušinių
1 a.š.	džiovintų krapų
1 a.š.	džiovintų česnakų
žiupsnelis	druskos
	padažui:
3 v.š.	majonezo
3 v.š.	maltų krienų
žiupsnelis	pjaustytų šviežių krapų