

Crepes su triušiena



Gaminimas

1. Triušienos įdarui pakepinkite smulkintą svogūną, tarkuotą morką iki daržovės suminkštės.
2. Į keptas daržoves sudėkite triušieną ir kepkite kol triušiena iškeps. Supilkite grietinėlę, suberkite prieskonius ir patroškinkite kol truputį sutirštės.
3. Crepes blyneliams ištirpinkite sviestą, atvėsinkite, tuomet įmuškite kambario temperatūros kiaušinius ir išplakite. Supilkite kambario temperatūros pieną, druską, po truputį įsijokite miltus ir plakite toliau iki neliks gumuliukų. Produktų temperatūra yra labai svarbu. Jeigu tirpintą sviestą supilsite į šaltus kiaušinius ir pieną, galite SUGADINTI tešlą.
4. Toliau kepkite kaip lietinius. Riebalų kepimui nereikia.
5. Padažui išlydykite gabalėlį sviesto, dėkite miltus ir pakepinkite. Po truputį maišydami pilkite pieną ir maišykite iki neliks gumuliukų. Dėkite grietinę, druską, pipirus, krapus. Užkaitinkite ir nukelkite nuo kaitros.
6. Įdarytus crepe blynelius ir patiekite su baltuoju padažu. Skanaus!



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. smulkinta triušiena
1 vnt.	Svogūnas
1 vnt.	Morka
200 ml.	Grietinėlė
Pagal skonį	Pipirai
	Crepes blyneliams:
4 v.š.	Tirpintas sviestas
4 vnt.	Kiaušiniai
1 stiklinė	Pienas
1 stiklinė	Miltai
Pagal skonį	Druska
	Baltajam padažui:
Gabalėlis	Sviestas
2 a.š.	Miltai
Pagal skonį	Druska ir pipirai
1 stiklinė	Pienas
2 v.š.	Grietinė
Pagal skonį	Smulkinti krapai

receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame Skanu, gražu ir su meile... Rita už