

## Kėdainių blynai su malta triušiena



### Gaminimas

1. Nuskustas šviežias bulves sutarkuokite ir perteklinį skystį nupilkite arba nusunkite, taip, kad masė taptų tvirtesnė ir nepasileistų po keptuvę.
2. Įmuškite kiaušinį, suberkite smulkintą svogūną ir česnakus, įberkite druskos, šiek tiek pipirų ir viską palikite kelioms minutėms pastovėti kol pasiruošite mėsą.
3. Sutarkuotą morką šiek tiek apkepkite ant gabalėlio sviesto ir apkepusias sudėkite į mėsą. Įberkite druskos ir pipirų, jei turite namuose, idealiai tinka ir rūkytos paprikos milteliai.
4. Visą gerai išmaišykite, įkaitinkite keptuvę.
5. Sluoksniuokite blynus - dėkite bulvių tarkio, šiek tiek mėsos ir vėl bulvių tarkio. Kuo bulvių masėje bus mažiau vandens tuo bus lengviau formuoti blynus.
6. Blynus kepkite ant nedidelės ugnies to, kol gražiai paruduos.
7. Iškepusius gardinkite norimu grietinės ar varškės ir žalumynų padažu. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

250 g	Lapino puota švž. smulkinta triušiena
1 vnt. didelis	Svogūnas
1 vnt.	Kiaušinis
2 skiltelės	Česnakas
1 vnt.	Morka
25 g.	Sviestas
1 kg.	Šviežios bulvės
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai
Pagal poreikį	Aliejus
Pagal poreikį	Grietinė