

Lietiniai blyneliai su triušienos įdaru



Gaminimas

Mėsą dėkite į įkaitintą keptuvę ir pakepinkite su smulkintu svogūnu, pagardinkite druska ir pipirais. Kol mėsa kepa, pasiruoškite tešlą lietiniam blynams. Pirmiausiai išplakite kiaušinius, įberkite žiupsnelį druskos, suberkite miltus, supilkite pieną ir vandenį. Viską gerai išmaišykite, kad neliktų gumuliukų. Įpilkite aliejaus į tešlą. Palikite tešlą pastovėti 30 min. Iškepkite lietinius ir dėkite mėsos įdarą. Taip pasiruoškite visus blynelius ir juos apkepkite iš abiejų pusių po 5 min. Padažui skirtus ingredientus sumaišykite ir pagardinkite blynelius. Skanaus! Gardūs linkėjimai nuo Deimantės iš "Lapino puota" virtuvės. „Lapino puota“ – gudriems gurmanams! [Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos smulkintos triušienos
1/2	svogūno
žiupsnelis	druskos, pipirų
	Tešlai:
200 g	miltų
2 vnt.	kiaušinių
150 ml	pieno
100 ml	vandens
2 v.š.	aliejaus
žiupsnelis	druskos
	Padažui:
pagal poreikį	grietinės
žiupsnelis	žolelių prieskonių