LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Lietiniai blyneliai su triušienos ir daržovių įdaru

Gaminimas

1. Lietiniams išvardintus ingredientus sumaišykite iki vientisos masės ir palikite pastovėti 15 min. Po to iškepkite lietinius blynus.
2. Triušienos mėsą supjaustykite plonomis juostelėmis, svogūną, raudonąją papriką - pusžiedžiais.
3. Keptuvėje įkaitinkite šiek tiek aliejaus, sudėkite svogūną, kepkite kol jis suminkštės, tuomet sudėkite papriką, triušienos mėsą ir kepkite apie 10 min., kol mėsa bus iškepusi.
4. Suberkite čiobrelius, papriką, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, viską gerai išmaišykite. Išjunkite ugnį, suberkite krapus, permaišykite ir palikite atvėsti. Tada suberkite tarkuotą fermentinį sūrį ir vėl išmaišykite.
5. Imkite blyną, dėkite paruošto įdaro, suvyniokite ir keptuvėje apskrudinkite iš abiejų pusių.
6. Galite patiekti su mėgstamu padažu arba valgyti be jo, nes įdaras gaunasi sultingas. Skanaus!

Dėkojame Oditėlės blogas už receptą!

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2 x 250 g.	Lapino puota švž. triušienos mėsa (troškinti, kepti)
1 vnt.	Svogūnas
1 vnt.	Raudona paprika (didelė)
160 g.	Tarkuotas fermentinis sūris
1 a.š.	Džiovintas čiobrelis
1 a.š.	Malta raudonoji paprika
Žiupsnelis	Pjaustyti švieži krapai
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Lietiniams:
1 stiklinė + 2 v.š.	Miltai
1 stiklinė	Pienas
1 stiklinė	Vanduo
2 vnt.	Kiaušiniai
3 v.š.	Aliejus
Pagal skonį	Druska

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/lietiniai-blyneliai-su-triusienos-ir-darzoviu-idaru.htm?tpl=pdf&type=fox