

Lietiniai blynai įdaryti malta vištiena



Gaminimas

Sudėkite miltus, pieną, vandenį, druską, cukrų, aliejų ir viską gerai išmaišykite iki vientisos masės blynų kepimui.

Apkepinkite maltą vištieną.

Masę sudėkite į iškeptus lietinius blynus.

Lietinius su įdaru dar kartą apkepkite ir patiekite su marinuotais agurkėliais.

Skanaus:)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

300 g	Lapino puota švž. smulkinta vištiena (galima naudoti smuklintą triušieną)
200 g	miltai
50 ml	pienas
0,5 stiklinė	vandens
žiupsnelis	druskos
0,5 v.š.	cukraus
1 a.š.	aliejaus
keletos	marinuotų agurkėlių