

Bulviniai blynai su žąsienos pašteto įdaru



Gaminimas

1. Bulves išvirkite, sumalkite, įberkite druskos, pipirų, smulkintų krapų, viską gerai išmaišykite. Priplokite, kad paviršius būtų lygus, tada padalinkite į 4 dalis. Vieną dalį išimkite (dėkite tiesiog šalia bulvių), į tuscią vietą pripilkite krakmolo. Įmuškite kiaušinį ir viską gerai išmaišykite.
2. Ant stalo berkite šiek tiek miltų, taip pat ir ant rankų. Imkite valgomą šaukštą bulvių tešlos ir darykite apskritimą. Į vidų įdėkite žąsienos pašteto, suformuokite blyną. Padarytą blyną šiek tiek apvoliokite miltuose iš kiekvienos pusės. Kepkite iki gražios auksinės spalvos iš kiekvienos pusės.



3. Padažui pakepinkite smulkintą svogūną iki auksinės spalvos, įdėkite grietinę, išmaišykite, įpilkite šiek tiek pieno, kad padažas nebūtų toks tirštas. Tuomet įberkite druskos, pipirų, smulkintų krapų ir viską apie porą minučių patroškinkite. Skanaus!



Dėkojame [Jelenos blogui](#) už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 x 150 g.	Lapino puota žąsienos paštetas
	Bulvių tešlai:
10-12 vnt.	Bulvės
1 vnt.	Kiaušinis
Pagal poreikį	Krakmolas
Pagal poreikį	Miltai
Pagal skonį	Krapai
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Padažui:
1 vnt.	Svogūnas (didelis)
Pagal poreikį	Grietinė
Pagal skonį	Pienas
Pagal poreikį	Lašiniai
Pagal skonį	Krapai
Pagal skonį	Druska ir pipirai