



Prancūziški blyneliai: Reikės: 3 kiaušinių, 400 ml miltų, 0,5 šaukštelio druskos, 500 ml pieno arba vandens ir pieno mišinio, 3 šaukštų aliejaus, 2 šaukštų ištirpinto gero sviesto, 50-100 ml pieno arba vandens ir pieno mišinio (papildomai), aliejaus (kepti). Iš tokio kiekio iškepsite apie 12-14 blynelių (jei keptuvės skersmuo - apie 18 cm). Sviestą patartina ištirpinti, vėl sušaldyti ir tada išlydyti. Taip išgrynintas labiausiai tiks blyneliams kepti, nes jame bus nedaug vandens - mažiau svils ir netikš purlai. Paruoškite tešlą ir palikite mažiausiai 2 valandas pastovėti. Jokiu būdu ne trumpiau! Iškepkite bandomąjį blyną. Jei tešla per tiršta ir nepadengia keptuvės plonu sluoksniu, įpilkite dar skysčio ir suplakite. Naudokite kaip įmanoma mažiau aliejaus, nes per daug jo įsigėrę prancūziški blyneliai bus nelabai skanūs. Kad nepadaugintumėte aliejaus, galite pasinaudoti šiuo patarimu: į lėkštutę įpilkite šlakelį, pavilgykite jame žalią pusiau perpjautą bulvę ir ją patepkite keptuvę.

Prancūziški blyneliai su obuoliais

Tešlą paruoškite taip, kaip nurodyta recepte „Prancūziški blyneliai“.

Reikės: 2-3 obuolių, 2 šaukštų sviesto, 4 šaukštų cukraus, cinamono arba malto muskato, 3 šaukštų viskio, cukraus (apibarstyti).

Nuluptus obuolius supjaustykite plonomis skiltelėmis. Į keptuvę įdėkite sviesto ir juos pakaitinkite 3-5 minutes vidutinėje temperatūroje. Apibarstykite cukrumi, maišydami kaitinkite dar porą minučių (cukrus turi paruduoti). Užbarstykite cinamono ar malto muskato, apipilkite viskiu. Kaitinkite, kol skystis išgaruos. Taip paruoštą mišinį dėkite ant blynelių, juos perlenkite perpus ir dar kartą pusiau. Trikampėlius išdėliokite apvalioje lėkštėje (jų kraštai neturėtų išlįsti už lėkštės kraštų). Apibarstykite cukrumi ir patiekite.

Atvėsintą obuolių mišinį galite dėti į tešlą, išmaišyti ir kepti blynelius. Karštus sudėkite vienas ant kito į pakaitintą lėkštę, supjaustykite ketvirčiais ir patiekite su plakta grietinėle.

Olandiški blyneliai su virtu kumpiu

Reikės: 2 kiaušinių, 500 ml pieno, 450 ml miltų, 0,5 šaukštelio druskos, aliejaus (kepti), virta kumpio (kiekvienam blyneliui - 3-4 itin plonų kumpio griežinėlių).

Kiaušinius suplakite su pienu, maišydami pridėkite miltų, druskos, gerai išsukite. Tešla turi būti skysta. Kumpio griežinėlius sudėkite į aliejumi pateptą keptuvę ir pakaitinkite vidutinėje temperatūroje. Neskrudinkite, nes griežinėliai susiraitys ir bus traškūs. Į keptuvę įpilkite ploną sluoksnį tešlos ir vidutinėje temperatūroje kepkite plonus blynelius. Apverskite, kai viršutinė pusė bus beveik sausa, o apatinė - iškepusi.

Blynai su virtais ryžiais

Reikės: 250 ml rupių miltų, 5 šaukštų skrudintų avižinių dribsnių, 2 šaukštelių kepimo miltelių, 1 šaukšto rudojo cukraus, 0,5 šaukštelių druskos, 3 kiaušinių, 400 ml lieso pieno, 4 šaukštų aliejaus, 200 ml virtų ryžių, 200-300 ml smulkintų vaisių (obuolių, kriaušių, bananų ir kt.), aliejaus (kepti).

Grūstuvėje sutrinkite avižinius dribsnius. Viename inde sumaišykite miltus, avižinius dribsnius, kepimo miltelius, cukrų ir druską, kitame - virtus ryžius, kiaušinių trynius, pieną ir aliejų. Pastarąjį mišinį supilkite į miltuose padarytą įdubą ir išmaišykite (masė turi būti vientisa). Ant viršaus sukrėskite iki tirštų putų išplaktus kiaušinių baltymus ir švelniai pamaišykite. Pridėkite mažų vaisių gabaliukų. Keptuvę negausiai patepkite aliejumi ir vidutinėje temperatūroje kepkite mažus storus blynus.

www.moteris.lt