

Putlūs blynai

su grietine
ir uogomis



Ingredientai:

170 ml DVARO pieno

30 g DVARO sviesto

(ištirpinto)

150 g miltų

1 kiaušinio

2 šaukštai acto

2 šaukštai cukraus

1 šaukštelis kepimo

miltelių

½ šaukštelio kepimo

sodos

GAMYBA:

Į pieną įpilkite actą ir sumaišę palaukite apie 5 minutes, kol sutrauks. Kitame didesniame inde sumaišykite miltus, cukrų, kepimo miltelius, kepimo sodą, druską. Kiaušinį išplakite su sviestu ir supilkite į miltus. Lėtai pildami ir maišydami į tešlą supilkite pieno mišinį. Kepkite įkaitintoje keptuvėje, kol blynai išsipūs ir apskrus.

Blynus patiekite su natūralia grietine ir šviežiomis uogomis.