

Olandiškas blynas

(Dutch baby)



Ingredientai:

Tešlai:

150 g DVARO kefyro
(3,2%rieb.)

50 g DVARO sviesto

4 kiaušinių

75 g kvietinių miltų

1 šaukšto kukurūzų
krakmolo

1 šaukštelio vanilinio
cukraus

1 šaukštelio cukraus

Žiupsnio druskos

Papuošimui:

DVARO grietinėlės

Citrinos

Uogų (braškės,

šilauogės, avietės)

GAMYBA:

Įkaitinkite orkaitę iki 220 laipsnių. Į vidų įdėkite tuščią keptuvę arba kitą kepimo indą, kuriame kepsite blyną.

Į kokteilinės arba trintuvo indą sudėkite visus ingredientus, išskyrus sviestą. Sumalkite iki vientisos konsistencijos.

Iš orkaitės išimkite įkaitusią keptuvę ir į ją įdėkite sviestą. Keptuvę minutei gražinkite į orkaitę, kad sviestas visiškai ištirptų. Kai sviestas ištirps, į keptuvę supilkite visą tešlą ir blyną kepkite 220 laipsnių orkaitėje (be vėjelio) apie 15-20 min., kol šis išsipūs ir taps gražios auksinės spalvos. Kol blynas kepa orkaitėje, išplakite grietinėlę ir įspauskite citrinos sulčių.

Skanauskite karštą blyną su uogomis, plakta grietinėle, uogiene ar kitais mėgstamais priedais.