

Bulviniai blynai ukrainietiškai (Kiek kitaip)



Bulves nuskusti ir sutarkuoti burokine tarka.

Į tą patį dubenį sutarkuoti svogūną. Svogūnas neleis bulvėms pajuoduoti.

Įmušti kiaušinius, suberti miltus, sumaišyti su kepimo milteliais, pasūdyti pagardinti pipirais, sudėti faršą ir viską gerai išmaišyti.

Paruoštą tešlą šaukštu dėti į keptuvėje įkaitintą aliejų.

Iškeptus blynus pagardinti grietine.

Skanaus

- **Paruošimo laikas:** Apie 45 min.

Ingredientai:

- **Kvietiniai miltai**, 2 valgomieji šaukštai
- **Svogūnai**, 1 vienetas
- **Druska**
- **Juodieji pipirai**
- **Kepimo milteliai**, 0,5 arbatinio šaukštelio
- **Aliejus**, kepimui
- **Kiaulienos faršas**, 500 gramų
- **Bulvės**, 4 vienetai
- **Kiaušiniai**, 2 vienetai

Gairės: bulvių patiekalai, blynai su mėsa, bulviniai blynai su mėsa, Sotūs patiekalai, Keptuvėje, Bulviniai patiekalai, Blynai, Kepsniai, antrieji, Bulviniai blynai, Bulvės, bulviniai blynai kitaip, bulviniai blynai per burokine tarka, tarkuotu bulviu blynai per burokine tarka, bulviniai blynai su krevetėmis ir kiausiniu, kedainiu blynai burokine tarka