Ar esate ragavę ikrinių blynų? Tik jau ne tų, ant kurių paviršiaus "pakrapyta" ikrais, o iš tikrų ikrų masės. Jei ne, kada nors siūlau paragauti. Ypač, jei žiemą perkat ešerių.

Sakysit gurmaniška ar pikantiška? Visai ne. Paklauskit žvejų.

Žiema - ešerių neršto laikotarpis, beveik kas antra žuvelė su ikrais. Šių žuvų ikrai minkšti, šviesūs, švarūs ir, turbūt, vieninteliai tinkami blynams kepti. O blyneliai ne tik skanūs, bet ir labai maistingi, gausūs baltymų.



Taigi, ešerius išvalome, atsargiai atskiriame ikrus:



Šaukštelį kepalo sviesto ir pagaminame rudą kiaušinį, įpilame



Ikimaišykime žirnių miltų, iberiame šaukštą miltų. Kepame ikaitintame aliejuje kaip įprastus



Valgome su majonezu ar pomidorų padažu.