

Ešerių ikrų blyneliai

Parašė ausrra.blogspot.com

Pirmadienis, 01 Balandis 2013 13:21

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. Paklauskite 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.

Ešerių ikų blynėliai

Parašė ausra.blogspot.com

Pirmadienis, 01 Balandis 2013 13:21



Taigi, ešerius išvalome, atsargiai atskiriame ikrus:

Ešerių ikry blyneliai

Parašė ausrra.blogspot.com

Pirmadienis, 01 Balandis 2013 13:21



Šaukštai kaptas, stoginė, pagardai, haimė, čuškės, lipinai, šome paplaktą kiaušinį, įdedame

Ešerių ikry blyneliai

Parašė ausra.blogspot.com

Pirmadienis, 01 Balandis 2013 13:21



Whimesikmė žemėlapis, iberiame šaukėta miltu. Kepame įkaitintame aliejuje kaip įprastus



Valgome su majonezu ar pomidorų padažu.