

Ešerių ikrų blyneliai

Parašė ausrra.blogspot.com

Ketvirtadienis, 04 Balandis 2013 15:01

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

Ketvirtadienis, 04 Balandis 2013 15:01



Taigi, ešerius išvalome, atsargiai atskiriame ikrus:

Ešerių ikų blynėliai

Parašė ausrra.blogspot.com

Ketvirtadienis, 04 Balandis 2013 15:01



Šaukštą kiaušinio šviesiai užmušame, įdedame paplaktą kiaušinį, įdedame

Ešerių ikrų blyneliai

Parašė ausra.blogspot.com

Ketvirtadienis, 04 Balandis 2013 15:01



400g 500g mėsos, 100g kiaušinių, 100g miltų, 100g šaukštų miltų. Kepama įkaitintame aliejuje kaip įprastus



Valgoma su majonezu ar pomidorų padažu.