

Karališki lietiniai blynai

Lietiniai blyneliai – prabangus patiekalas, kurį XVI–XVII amžiuje skanauti galėjo tik pasiturintys žmonės, – kunigaikščiai, didikai, bajorai ar turtingi miestiečiai.

„Kad iškeptume tikrą ploną lietinį blyną, reikia itin aukštos kokybės kvietinių miltų, kurie tais laikais buvo brangūs“, – pasakoja lietuviškos virtuvės tyrinėtojas dr. Rimvydas Laužikas. — „Iš paprastų, nepikliuotų ar ruginių miltų lietinių blynų neiškepsi“. Lietiniai blynai tuomet dažnai gaminti su įvairiais įdariais. Tokie vadinti naltiesnikais.

Kaip ir šiandien, tais laikais didikų virtuvėje darbavęsi kuchmistrai (taip vadinti virtuvės šefai) į naltiesnikus įsukdavo įvairiausio įdaro, net specialiai paruoštų ryžių ar manų košių.

12 lietinių Jums reikės:



300 g miltų;
4 kiaušinių;
350 ml pieno;
3 šaukštų lydyto sviesto arba aliejaus;
2 šaukštų cukraus (galima daugiau ar mažiau, pagal skonį);
žiupsnelio druskos;
kepimui aliejaus.

Gaminimas:

Kiaušinius išplakite su cukrumi, druska, sviestu ar aliejumi, šlakeliu pieno.



Įsijokite miltus ir užmaišykite labai tirštą tešlą. Tuomet ją paskystinkite pienu. Tai padės išvengti gumuliukų.



Tešlą gerai išplakite šluotele ir 30 min. palikite subręsti šaldytuve.

Į įkaitintą, vos vos aliejumi pateptą keptuvę pilkite apie 50-60 ml tešlos ir iš abiejų pusių apkepkite plonus lietinius.



Lietinius susukite su pasirinktu įdaru arba patiekite su įvairiais pagardais.



Šiuolaikiškam įdarui pasirinkome dešreles ir sūrį.

Buvo labai skanu :]

