

Lietiniai blynai



Ingredientai:

- 150 mililitrų pieno.
- 100 mililitrų vandens.
- 120 gramų miltų.
- 3 vienetai kiaušinių.
- 1 šaukštas aliejaus (arba tirpinto sviesto).
- 1 žiupsnelis druskos.

1. Dubenyje miltus sumaišykite su druska. Miltų viduryje padarykite duobutę, įmuškite kiaušinius, supilkite aliejų ir pamažu, maišydami, supilkite pieną bei vandenį. Viską labai gerai šluotele išplakite iki vientisos konsistencijos, kad nebūtų gumuliukų. Palikite tešlą 20-30 minučių pastovėti kambario temperatūroje, kad miltai išbrinktų, nes iš išbrinkusių miltų tešlos lietiniai pavyksta daug plonesni, tvirtesni, mažiau plyšta.
2. Pastovėjusi tešla šiek tiek sutirštės. Kadangi skirtingų rūšių miltai brinksta nevienodai, pastovėjusią tešlą prieš kepant gali reikėti atskiesti trupučiu pieno arba vandens, jog ji tolygiai pasiskirstytų keptuvėje.
3. Švarią, sausą keptuvę labai gerai įkaitinkite ir negausiai patepkite riebalais - gabalėliu nesūdytų lašinukų arba trupučiu aliejaus. Riebalų perteklių galite pašalinti greitai perbraukę popieriniu rankšluostuku.
4. Į keptuvę pilkite samtuką tešlos, keptuvę pakelkite ir pasukiokite, kad tešla tolygiai pasiskirstytų po visą keptuvės plotą. Tada keptuvę sugražinkite ant ugnies, lietinį kepkite 1-2 min. arba iki kol jo krašteliai lengvai atlips nuo keptuvės kraštų. Tuomet lietinį apverskite ir kepkite dar apie 1 minutę.
5. Beje, jeigu pastebite, kad blynai ima lipti prie keptuvės, ją ir vėl patepkite trupučiu riebalų. Jeigu keptuvė prastesnė, šį veiksmą gali tekti atlikti po kiekvieno lietinio, o jeigu geresnė - kiek rečiau.

Receptas kilęs iš renesanso laikų
Eldaras A. 7e