

Lietiniai blyneliai su žirnių koše ir spirgais

Produktai:

Lietiniams:

- 150 ml pieno
- 100 ml vandens
- 100 g miltų
- 3 vnt. kiaušinių
- 10 g aliejaus (margarino ar sviesto)
- 1 žiupsnelį druskos
- 1 žiupsnelį cukraus

Žirnių košei :

- 2 stiklinių skaldytų žirnių
- 4 stiklinių vandens
- 1 žiupsnelio druskos

Spirgučiams:

- Šalto rūkymo šoninės (kiek norima)
- 1 skiltelės česnako
- Dėl vaizdo ir skonio pajvairinimui galima ant viršaus paberti bruknių.

Gaminimas:

Lietiniai:

1. Į dubenį suberkite miltus, druską, įmuškite kiaušinius, įpilkite aliejaus ir maišydami supilkite pieną ir vandenį. Viską gerai išplakite iki vientisos masės. Palikite tešlą stovėti 20-30 min.
2. Ištepkite keptuvę sviestu ar aliejumi ir leiskite pakeisti.
3. Su samčiu pasemkite tešlos ir pilkite kepti į įkaitusią keptuvę.

Žirnių košė:

1. Supilkite žirnius ir vandenį į puodą.
2. Virkite apie 20-30 min., dažnai maišykite.
3. Išvirus, nupilkite vandenį ir įdėkite sviesto, kad žirniai būtų nesulipę.

Spirgučiai:

1. Ištepkite keptuvę sviestu ar aliejumi.
2. Įdėkite pakepinti česnaką.
3. Supjaustykite šoninę mažais kubeliais.
4. Įdėkite šoninę kepti kartu.

