

Žygimanto Augusto laikų patiekalai



Miltinius patiekalus Lietuvoje išpopuliarino italė Bona Sforca — Žygimanto Augusto motina. Kai kurie tyrinėtojai šį amžių vadina „pyragų amžiumi“. Lietiniai blyneliai — prabangus patiekalas, kurį XVI-XVII amžiais skanauti galėjo tik pasiturintys žmonės — kunigaikščiai, didikai, bajorai, ar turtingi miestiečiai. Kad iškeptume tikrą ploną lietinį, reikia itin aukštos kokybės kvietinių miltų, kurie tais laikais buvo labai brangūs. Lietiniai blynai seniau dažnai buvo gaminami su įvairiais įdariais — tokie blynai vadinami naliėsnikais.

Naliėsnikų (blynų) tešlai pagaminti reikės kiaušinių, vandens, pieno, miltų ir žiupsnelio druskos. Įdarui: 100g migdolų, 3 šaukštų cukraus, 4 kiaušinių. Iškepti blynus, pagaminti įdarą: nuplėktyti 100g migdolų, sugrūsti, sumaišyti su trimis šaukštais smulkaus cukraus ir keturiais tryniais, gerai ištrinti, sudėti išplaktus baltymus, atsargiai išmaišyti ir apkepti kiekvieną lietinį. Susukti ir apkepti.