

Bliny litewskie („KARCZMA” Józef Szulewski)



Podstawowe składniki: tarte ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka kukurydziana, jaja, mięso wieprzowe, czosnek, cebula, przyprawy, śmietana.

Krótki opis wykonania: do mielonego mięsa dodajemy cebulę, czosnek, przyprawy i mieszamy. Ziemniaki i cebulkę tarkujemy, dodajemy oba rodzaje mąki i przyprawy. Smażymy na małym ogniu z obu stron. Podajemy ze śmietaną.

