

Mieliniai blynai su obuoliais

Patiekalas patiksiantis visai šeimai

18 - 20 vienetų



Lengvai paruošiamas

iki 30 Min.



Sudėtis:

Reikės:

- 2 v.š. cukraus
- 1 a.š. druskos
- 7 g "Dr.Oetker" sausų mielių
- 200 ml pieno
- 2 vnt. kiaušinių
- 300 - 350 g miltų
- 150 ml aliejaus
- 3 - 4 vienetų obuolių
- 1 šaukšto miltelinio cukraus

- 1.:**
Į didelį dubenį suberkite cukrų, druską, mieles ir išmaišykite.
- 2.:**
Tada užpilkite kambario temperatūros ar truputį pašildytą pieną ir maišykite, kol cukrus ištirps. Į šį mišinį įmaišykite išplaktus kiaušinius bei miltus.
- 3.:**
Tešlą uždenkite rankšluosčiu ir palikite kilti 1–2 val.
- 4.:**
Obuolius nuplaukite ir supjaustykite plonais griežinėliais.
- 5.:**
Keptuvėje įkaitinkite pusę aliejaus. Šaukštu dėkite tešlos į keptuvę ir ant viršaus įspauskite po obuolio griežinėlj. Kepkite ant vidutinės ar kiek mažesnės kaitros, kiekvieną pusę po 3–4 min.



6 6.:

Iškeptus blynus pagardinkite miltelinu cukrumi.

Patarimai ir gudrybės

- Į miltų tešlą galima įmaišyti "Dr.Oetker" vanilinio cukraus arba vanilės ekstrakto.
- Vietoj obuolių blynams kepti galima naudoti slyvų griežinėlius.

