

SLUOKSNIOTOS TEŠLOS PYNUTĖ SU PIEVAGRYBIAIS, SŪRIU IR ANTIENA



Gaminimas

1. Išvyniojame tešlą ant skardos užklotos kepimo popieriumi ir iš abiejų pusių įpjauname juosteles, kad vėliau galėtume jas užlenkti ant įdaro "kasytės" pinimo principu. Per vidurį paliekame vietos įdarui sudėti.
2. Susmulkiname svogūną ir pievagrybius ir pakepiname juos ant nedidelio kiekio aliejaus. Antieną kepame sausoje keptuvėje ant vidutinės ugnies iš abiejų pusių.
3. Ant tešlos dedame įdarą: svogūną su pievagrybiais, griežinėliais supjaustytą antieną ir gale sūrio riekes. Supiname tešlos kasą ant įdaro iš juostelėmis supjaustytų kraštų.
4. Gautą pynę aptepame kiaušinio plakiniu ir pabarstome sezamo sėklomis. Dedame kepti į iki 200 laip. įkaitintą orkaitę apie 20-25min, kol gražiai paruduos.

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g	Antienos filė su prieskoniais
1 pakuotė	bemielės sluoksniotos tešlos iš Lidl
1 vnt.	svogūno
100-150 g	pievagrybių
100 g	sūrio Camembert
šiek tiek	aliejaus kepimui
1 vnt.	kiaušinio plakinio
šiek tiek	sezamo sėklų pabarstymui