



Greitai pagaminamas rytietiškas pyragas su mėsa ir pomidorais



Gaminimas

1. Sluoksniuota tešla išklomite skardą.
2. Į vieną indą sudėkite smulkiai supjaustytas SPILVA marinuotas uogines paprikas „Jalapeno“, prieskonines žoleles, taip pat – SUSLAVIČIAUS pomidorų padažą „Originalus“. Sudėkite kartu paplėšytus KITCHEN ME šviežios sausai brandintos jautienos maltinius „Mėsainiams“ ir išmaišykite taip, kad išeitų tepama masė. Pasūdykite ir įberkite juodųjų pipirų. Viską sumaišykite.
3. Gauta mase patepkite sluoksniuotos tešlos paplotį ir kepkite apie 30 min. iki 180 °C įkaitintoje orkaitėje.
4. Plonai supjaustykite KIETAVIŠKIŲ juoduosius pomidorus. Raudonuosius svogūnus supjaustykite plonais žiedais. Pasmulkinkite žalumynų. Užberkite žagrenio, druskos ir žiupsnelį DANSUKKER cukraus „Panevėžio Plius“.
5. Salotas sudėkite ant iškepusio papločio, puoškite žolelėmis ir patiekite supjaustę gabaliukais.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x150 g	KITCHEN ME šviežios sausai brandintos jautienos maltinių „Mėsainiams“
1 ritinėlio	bemielės sluoksniuotos tešlos
2–3 šaukštų	SPILVA marinuotų uoginių paprikų „Jalapeno“
Gausaus ryšelio	prieskoninių žolelių
4–5 šaukštų	SUSLAVIČIAUS pomidorų padažo „Originalus“
žiupsnelis	Druskos, šviežiai grūstų juodųjų pipirų
3-4	KIETAVIŠKIŲ juodųjų pomidorų
2	raudonųjų svogūnų
1 šaukšto	žagrenio
pagal skonį	DANSUKKER cukraus „Panevėžio Plius“