Ypatingas pyragas

Gaminimas

1. Sluoksniuotą tešlą atšildykite kambario temperatūroje apie 20 minučių. Truputį iškočiokite ir dėkite į kepimo skardą išklotą sviestiniu popieriumi.
2. Supjaustykite grybus, svogūnus. Sutarkuokite morką. Supjaustykite kubeliais ar griežinėliais KITCHEN me karštai rūkytą antienos file.
3. Į keptuvę dėkite sviestą 82 % rieb., svogūnus, įberkite kmynų, įpilkite truputį aliejaus, kad nepridegtų. Šiek tiek apkepkite. Suberkite morkas, grybus, karštai rūkytą antienos file ir kepkite, kol lengvai apskrus. Neperkepkite ir nepamirškite pamaišyti, daržovės neturi per daug suminkštėti. Nuskabykite čiobrelių lapelius ir berkite ant viršaus. Viską sumaišykite.
4. Pabaigoje įdėkite trintų pomidorų padažo „Originalus“, viską išmaišykite su smulkintomis petražolėmis. Nuimkite nuo ugnies. Įberkite akmens druskos bei juodųjų pipirų „Tellicherry“.
5. Įpjaukite tešlą palei perimetrą – įsivaizduojamą 1,5 cm pločio rėmelį, bet neperpjaukite iki galo. Ant tešlos tepkite majonezą „Klasikinis“.
6. Į vidų „rėmelio“ dėkite paruoštą grybų, daržovių ir antienos įdarą.
7. Išplakite kiaušinį ir plakiniu ištepkite pyrago kraštus. Kepkite įkaitintoje iki 170–180 °C orkaitėje apie 15–20 min.
8. Galite papuošti čiobreliais.

ALFO PATARIMAI:

- Nepridėkite per daug įdaro, nes tešlai bus sunku iškepti.
- Galite daryti ne vieną didelį pyragą, bet daug mažų pyragaičių.
- Pyrago kraštus galite apibarstyti sezamo sėklomis, kmynais ar kitomis sėklomis.
- Jeigu liko įdaro, jį galite valgyti kartu su omletu ar tiesiog užsidėti ant duonos

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

1 lakšto	bemielės sluoksniuotos tešlos
200 g	grybų (baravykai, pievagrybiai, „shitaki“)
100 g	k/r antienos file KITCHENme
1 didelio	svogūno
1 didelės	morkos
kepimui	sviesto 82 % rieb.
žiupsnelio	kmynų
kepimui	Alyvuogių aliejaus
	Kuokštelio čiobrelių
2 šaukštų	trintų pomidorų padažo „Originalus“
Kuokštelio	petražolių
	akmens druskos
žiupsnelis	juodųjų pipirų „Tellicherry“
2 šaukštų	majonezo „Klasikinis“
1	kiaušinio

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/ypatingas-pyragas.htm?tpl=pdf