

Itališki pyragėliai Milžinai (čeburekų pusbroliai)



Gaminimas

1. Dubenyje sumaišykite miltus, KOTANYI druską, cukrų, DR. OETKER sausas mieles, įpilkite BORGES alyvuogių aliejaus „Extra Virgin“, TICHÉ natūralaus mineralinio vandens ir viską išmaišykite iki vientisos masės. Tešlą kildinkite šaldytuve nuo 12 iki 24 valandų. Tada 1 valandą palaikykite kambario temperatūroje.
2. Iš žarnelių išspauskite KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių mėsą ir sudėkite į dubenį. Tada dėkite kubeliais smulkintą svogūną, smulkiai pjaustytus špinatus, gražgarstes, svogūnų laiškus ir baziliką, sutarkuotą arba smulkiai supjaustytą česnaką, ŽEMAITIJOS PIENO 9 % pusriebę varškę, SUSLAVIČIAUS grūdėtasis garstyčias, įberkite KOTANYI druskos ir viską išmaišykite.
3. Iš tešlos formuokite norimo dydžio pyragaičių apskritimus. Į jų vidų dėkite šaukštą įdaro, pyragėlius perlenkite pusiau ir užspauskite kraštus. Kepkite ZYLE keptuvėje su įkaitintu aliejumi iš abiejų pusių. Nusausinkite juos ant popierinio rankšluosčio. Sudėkite pyragėlius į skardą su sviestiniu popieriumi ir kepkite 10 minučių 170–180 °C temp. orkaitėje.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

	Tešlai:
350 g	miltų
žiupsnelis	cukraus
3 g	DR. OETKER sausų mielių
2 šaukštų	BORGES alyvuogių aliejaus Extra Virgin
1 stiklinės	TICHÉ natūralaus mineralinio vandens (negazuoto)
žiupsnelio	KOTANYI druskos
	Įdarui:
250 g	KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių
1/2	svogūno
1 saujos	špinatų
1 saujos	gražgarsčių
2 stiebelių	svogūnų laiškų
2 šakelių	baziliko
2 skiltelių	česnako
180 g	ŽEMAITIJOS PIENO 9 % pusriebės varškės

1 šaukšto	SUSLAVIČIAUS grūdėtųjų garstyčių
3 šaukštų	BORGES alyvuogių aliejaus Extra Virgin
Žiupsnelio	KOTANYI druskos

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/triusiena/italiski-pyrageliai-milzinai-cebureku-pusbroliai-.htm?tpl=pdf