



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Sluoksniuotas šventinis pyragas su paukštiena



Gaminimas

1. Sluoksniuotos tešlos lakštus dėkite ant kepimo skardos su sviestiniu popieriumi, kad atšiltų.
2. Česnakus susmulkinkite, **LAPINO PUOTA šviežių ančiukų filė** pašalinkite odą, supjaustykite plonomis juostelėmis, apšlakstykite OBELIŲ saulėje džiovintų pomidorų skonio rapsų aliejumi, berkite KOTANYI druskos, KOTANYI juodųjų pipirų, sudėkite smulkintus česnakus ir gerai išmaišykite.
3. Saują špinatų susmulkinkite ir sumaišykite su STERILGARDA rikotos sūriu ir citrinos žievele. Svogūną supjaustykite pusžiedžiais.
4. Ant sluoksniuotos tešlos užtepkite po šaukštą DAUMANTŲ majonezo „Karališkas“, sudėkite marinuotą antieną su česnakais ir suformuokite kraštelį. Į centrą sudėkite rikotos su špinatais mišinį ir paskirstykite į šonus. ½ pjaustyto svogūno suvilgykite aliejumi ir sudėkite ant rikotos, į centrą įmuškite kiaušinius, dėkite druskos, pipirų ir kepkite orkaitėje 200 °C temp. apie 15 min. su karšto oro apipūtimo funkcija.
5. Apelsinui nupjaukite žievele ir supjaustykite skiltelėmis arba išpjaukite segmentus.
6. Likusius špinatus sumaišykite su likusiais pjaustytais svogūnais, apelsino skiltelėmis, dėkite pipirų ir druskos.
7. Ant iškepusių pyragėlių sudėkite špinatų ir apelsinų salotas.

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

| | |
|-------------|---|
| 2 lakštų | sluoksniuotos tešlos |
| 2 skiltelių | česnako |
| 220 g | LAPINO PUOTA šviežios ančiukų filė su oda |
| 3 šaukštų | OBELIŲ saulėje džiovintų pomidorų skonio rapsų aliejaus |
| 3 saujų | špinatų |
| 1 šaukšto | STERILGARDA rikotos sūrio |
| Žiupsnelio | tarkuotos citrinos žievelės |
| 1 mėlynojo | svogūno |
| 2 šaukštų | DAUMANTŲ majonezo Karališkas |
| 2 | kiaušinių |
| 1 saujos | bazilikų lapelių |
| 1 | apelsino |
| Žiupsnelio | KOTANYI druskos |
| Žiupsnelio | KOTANYI juodųjų pipirų |