



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Tarta su antiena, kriaušėmis, pelėsiniu sūriu ir žaliaisiais žirneliais



Gaminimas

Paruoškite tartos tešlą:

- Graikinius riešutus smulkiai susmulkinkite arba sumalkite iki miltų konsistencijos.
- Dubenyje sumaišykite miltus, maltus graikinius riešutus, cukrų ir druską.
- Sudėkite kubeliais pjaustytą šaltą sviestą ir trinkite tarp pirštų tol, kol gausite smulkius trupinius ir neliks sausų miltų.
- Supilkite 2 valg.š. ledinio vandens ir viską išmaišykite rankomis arba šakute.
- Tešla turi sukibti.
- Jei tešla pernelyg biri, supilkite likusį šaukštą ledinio vandens.
- Perkelkite tešlą ant švaraus ir miltais pabarstyto paviršiaus.
- Išminkykite vientisą ir glotnią tešlą.
- 26 cm tartos formą patepkite riebalais arba iškirpkite lygų apskritimą iš kepimo popieriaus ir įtieskite į kepimo formą.
- Paruoštą tešlą iškočiokite ir įtieskite į kepimo formą taip, kad ji uždengtų indo dugną ir sienelės.
- Paspauskite delnais, jei to reikia.
- Tešlą subadykite šakute.
- Kepimo indą uždenkite maistine plėvele ir padėkite į šaldytuvą 30 – 60 minučių.
- Po 30 – 60 minučių kepimo indą ištraukite iš šaldytuvo.
- Įkaitinkite orkaitę iki 180°C temperatūros ir tešlą kepkite apie 15 - 20 minučių, kol taps gražiai auksinės spalvos.
- Išimkite iš orkaitės ir atidėkite į šalį.

Pasiruoškite tartos įdarą:

- Keptuvėje įkaitinkite sviestą.
- Suberkite smulkintą svogūną ir kepkite ant nedidelės ugnies.
- Kartais pamaišykite, kol svogūnas suminkštės.
- Sudėkite nedideliais gabalėliais pjaustytą ančių šlaunelių mėsą ir kepkite kelias minutes kartais pamaišydami.
- Nuimkite keptuvę nuo ugnies ir leiskite šiek tiek atvėsti.
- Dideliame dubenyje arba kokteilinėje, kiaušinius išplakite su abiejų rūšių pienu, maltais juodaisiais pipirais bei muskatu, druska, česnako granulėmis ir krapais.
- Suberkite tarkuotą fermentinį sūrį ir išmaišykite.
- Apkeptus ir šiek atvėsusius mėsos gabalėlius sudėkite ant apkepusios tartos pagrindo.
- Kriaušes nulupkite, perpjaukite per pusę, išimkite sėklalzdžius ir supjaustykite kiekvieną puselę į 3 – 4 dalis.
- Kriaušių griežinėlius išdėliokite ant mėsos.
- Supilkite visą paruoštą masę ant mėsos ir kriaušių.
- Apibarstykite žaliaisiais žirneliais ir smulkintu pelėsiniu sūriu.
- Jei norite, dar galite apibarstyti smulkiai tarkuotu kietuoju sūriu.
- Paruoštą tartą pašaukite į orkaitę ir kepkite apie 40 – 50 minučių, kol tartos įdaras sutvirtės.
- Išėmę iš orkaitės, leiskite tartai pastovėti kepimo formoje apie 10 – 15 minučių.
- Tuomet supjaustykite, patiekite į lėkštes ir valgykite su mėgstamomis daržovėmis arba viena.

Už receptą dėkojame Skrajojantis Olandas.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

	Tešlai:
230 g	spelta miltų
60 g	graikinių riešutų
180 g	sviesto
1 v.š.	cukraus
1 a.š.	druskos
2 – 3 valg.š.	ledinio vandens
	Įdarui:
5	kiaušiniai
340 g	Lapino puotos ančių kulšelių mėsos
200 g	fermentinio sūrio
50 -100 g	pelėsinio sūrio
135 ml	pieno
125 ml	avižių pieno
2	kriaušių
1	svogūno
½ arb.š.	česnako granulių

1 valg.š.	sviesto
1arb.š.	druskos
½ arb.š	maltų pipirų
½ arb.š.	malto muskato
ryšelis	krapų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/tarta-su-antiena-kriausemis-pelesiniu-suriu-ir-zaliaisiais-zirneliais.htm?tpl=pdf&type=fox