

## Troškintos antienos uždengtas pyragas



### Gaminimas

Susmulkiname @lapino\_puota antienos kulšelių mėsą norimo dydžio gabalėliais ir pakepiname gerai įkaitintoje keptuvėje su aliejumi ar ghee sviestu. Atidedame apkeptą antieną į didesnį puodą. Taip pat pakepiname svogūną, morką ir salierą - atidedame prie antienos. Susmulkiname kubeliais bulves ir saldžiąją bulvę, sudedame į puodą kartu su antiena ir apkeptomis daržovėmis. Užpilame visą turinį 1,5 stiklinės sultinio ir patroškiname 10 minučių. Pagardiname troškinį norimais prieskoniais, 1 šaukštu balzaminio acto ir 2 šaukštais pomidorų pastos ar padažo. Patroškiname dar apie 7-10 minučių. Paruošiame vieną didelį indą arba keletą mažesnių ir visą antienos troškinių turinį paskirstome formoje/formose. Didelę formą uždengiame sluoksniuotos tešlos vientisa kepure arba atskiroms formoms išpjaustome mažesnes kepurėles. Įpjauname kepuraitės centrą ir aptepame kiaušinio plakiniu. Kepame 220 laipsnių orkaitėje kol paruduos kepuraitės. Valgome su šaukštu grietinės. Skanaus!

Linkėjimai nuo olive and brie !!!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

350 g	Lapino puotos antienos kulšelių mėsos
1	svogūno
Pusė	saldžios bulvės
keleto	saliero stiebų
2 nedidelių	morkų
1,5 stiklinės	sultinio
1 šaukšto	balzaminio acto
2 šaukštų	pomidorų padažo arba pastos
pagal poreikį	Alyvuogių aliejaus ar ghee sviesto
pagal poreikį	Prieskonių
pakelio	Sluoksniuotos tešlos
1	Kiaušinio