



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSÖÖK

## Vienos porcijos nepakaks: paukštienos troškinys, užkeptas sluoksniuota tešla



### Gaminimas

1. Svogūną ir česnaką gana stambiai supjaustykite. Morką perpjaukite į keturias dalis išilgai ir taip pat supjaustykite stambiai. Daržoves sudėkite į keptuvę su įkaitintu aliejumi ir pakepinkite.
2. Į tą pačią keptuvę sudėkite LAPINO PUOTA šviežios anties kulšelių mėsą (troškinti, kepti) ir trumpai apkepkite stiprioje kaitroje. Suberkite prieskonius, pupeles, išmaišykite, įdėkite 2-3 šaukštus SUSLAVIČIAUS pomidorų kečupo „Originalus“ ir 2-3 min. pakaitinkite.
3. Į apkeptai skirtą formą sudėkite įdarą. Formos krašteliu patepkite troškinių padažu. Sluoksniuotą tešlą uždėkite ant formos. Per vidurį įpjaukite. Tešlą patepkite kiaušinio plakiniu.
4. Kepkite iki 180 °C įkaitintoje orkaitėje apie 50 min.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 vid.	dydžio svogūno
2 skiltelių	česnako
1	morkos
aliejaus	kepti
340 g	LAPINO PUOTA šviežios anties kulšelių mėsos (troškinti, kepti)
1 šaukštelio	paprikų mišinio
1 šaukštelio	maltos kalendros
Žiupsnelio	druskos
300 g	virtų arba konservuotų pupelių
2-3 šaukštų	SUSLAVIČIAUS pomidorų kečupo „Originalus“
1 laštelio	sluoksniuotos bemielių tešlos
1	kiaušinio (patepti)