

## VYNE TROŠKINTOS ANTIENOS PYRAGAS



### Gaminimas

Tešlos paruošimas:

1. Miltai sumaišomi su keliais žiupsniais druskos, dedamas sviestas ir rankomis ištrinama iki smulkių dalelių.
2. Kiaušinis išplakamas su graikišku jogurtu ir gauta masė pilama ant miltų.
3. Tešla išmaišoma, rankomis išminkoma ir dedama valandai į šaldytuvą.

Įdaro paruošimas:

1. Ant ghee sviesto apkepama antiena, kol pakeičia spalvą. Į keptuvę dedamas smulkintas svogūnas, česnakas, tarkuota morka.
2. Viskas pasūdoma, beriami pipirai, pamaišant pakepama kelias minutes.
3. Pilamas vynas ir barstoma nuskabytais čiobreliais (dėkite kiek jums norisi, aš dėju tikrai nemažai, nes patiekalas įgavo daugiau aromato).
4. Viskas troškinama ant nedidelės ugnies apie 15-20 min. Baigus troškinti – atvėsinama.

Pasirinkta kepimo forma ištepama sviestu, dedama iškočiota tešla, į vidų dedamas įdaras, kraštai užlenkiami į vidų.

Antrojo kiaušinio trynys dedamas ant įdaro, o baltymas išplakamas ir juo ištepama tešla.

Kepama 180 C įkaitintoje orkaitėje 45 min.

SKANAUS!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Tina gamina

[Atgal į receptų sąrašą](#)

### INGREDIENTAI

	Tešlai:
2 stiklinės	avižinių miltų
140 g	sviesto (naudojau ghee)
žiupsnelis	Druska
2	kiaušiniai (1 į tešlą, 1 aptepimui)
3 v.š.	graikiško jogurto
	Įdaru:
340 g	Lapino puotos ančių kulšelių mėsos
1 a.š.	ghee sviesto
2 skiltelės	česnako
1	raudonojo svogūno
1	morka
	Druska
	Juodieji pipirai
	Švieži čiobreliai
50 ml	Merlot (arba kito sauso) raudonojo vyno