

## Gardusis svogūnų laiškų pyragas be laktozės



### Gaminimas

1. **LAPINO PUOTA triušienos mėsa** supjaustykite smulkiais kubeliais ir marinuokite muskato prieskoniais, kmynais, rūkyta paprika, druska, pipirais ir malta kalendra. Triušieną dėkite kepti į keptuvę su čili pipirų skonio rapsų aliejumi, susmulkinkite česnaką ir įdėkite į keptuvę, viską gerai pakepkite ir retkarčiais pamaišykite.
2. Svogūnų laiškus supjaustykite stambiomis dalimis, sluoksniuotą tešlą iškočiokite. Į kepimo formą klokite tešlą. Kiaušinius išplakite, pilkite WOWMAMA padažo su rūkyta paprika „Chipotle“, dėkite džiovintų raudonėlių, pieną ir grietinėlę, gerai išmaišykite iki vientisos konsistencijos.
3. DOBILAS ekologišką sūrį be laktozės susmulkinkite. Į kepimo formą, išklotą tešla, dėkite keptą triušieną, sūrį, pjaustytus svogūnų laiškus, plaktus kiaušinius. Skardelę uždenkite folija ir kepkite 180 °C temp. orkaitėje 10–15 min., nuimkite foliją ir pakepkite dar 5 min.

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

250 g	LAPINO PUOTA triušienos mėsos troškinti, kepti
200 ml	čili pipirų skonio rapsų aliejaus
1 g	muskato prieskonių
2	kiaušinių
1/2 saujos	kmynų
žiupsnelis	maltos kalendros
žiupsnelio	pipirų
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	rūkytos paprikos
2 skiltelių	česnako
saujos	svogūnų laiškų
1 lapo	sluoksniuotos tešlos
3 šaukštų	WOWMAMA padažo su rūkyta paprika Chipotle
žiupsnelio	džiovintų raudonėlių
50 ml	pieno
50 ml	grietinėlės
100 g	DOBILAS ekologiško sūrio be laktozės