

Mažasis piemenėlių pyragas



Gaminimas

Receptas skirtas labiau mažiesiems valgytojams, bet patikėkite puikiai tinka ir dideliems.



GAMINIMAS:

1. Supjaustykite morkas, įdėkite į puodą, užpilkite verdančiu vandeniu, įdėkite šiek tiek druskos ir virkite 5 minutes. Tada sudėkite pjaustytas bulves ir virkite, kol daržovės suminkštės.
2. Įkaitinkite keptuvę, pakepinkite smulkintus svogūną bei papriką 3-4 minutes. Suberkite smulkintą česnaką, pakepinkite 1 minutę. Sudėkite smulkintą triušieną ir kepkite, kol gražiai apskrus. Suberkite smulkintas petražoles, supilkite pomidorų padažą ir sultinį, pagardinkite druska ir pipirais. Užvirkite, uždenkite ir troškinkite apie 5-7 minutes.
3. Kai bulvės ir morkos išvirs, nusunkite ir sutrinkite košę, pagardinkite sviestu ir įpilkite pieno, įberkite smulkintus krapus, išmaišykite.
4. Mėsą ir košę padalinkite į 3 dalis. Į nedidelį, karščiui atsparų, indelį (apie 10 cm skersmens) dėkite mėsą, ant viršaus košę, aptepkite kiaušinio plakiniu, pašaukite į orkaitę ir kepkite 180 laipsnių temperatūroje, kol piemenėlių pyragas gražiai apskrus. Skanaus!



Dėkojame Jelenos maisto blogas už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200-250 g	Lapino puota švž. smulkintos triušienos
1-2 vnt.	nedidelių morkų
2-3 vnt.	vidutinių bulvių
šiek tiek	šviežių arba šaldytų krapų
1 vnt.	vidutinio svogūno
1/4 vnt.	paprikos
1 skiltelės	česnako
2 a.š.	pomidorų padažo
1 v. š.	smulkintų šviežių petražolių
100 ml	vištienos arba daržovių sultinio
15 g	sviesto
1 v. š.	pieno
1 vnt.	kiaušinio
Pagal skonį	druskos ir pipirų