



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSÖÖK

## Mēsos pyragas su triušiena



### Gaminimas

Pirmiausiai pasiruoškite mėsą, įtrinkite mėsos prieskoniais. Į kepimo skardą dėkite lakštus, tada dėkite mėsą, papriką ir smulkiai supjaustytą svogūną. Taip sluoksniuokite kelis kartus ant viršau turi būti lakštai. Pyragą kepame 180 laipsnių temperatūroje 40 - 45 min.

Skanaus.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

2x250 g.	Lapino puota triušienos mėsa (troškinti, kepti)
žiupsnelis	prieskonių mėsai
žiupsnelis	maltų juodųjų pipirų
1 vnt.	smulkiai pjaustyto svogūno
1 vnt.	raudonos paprikos
keletos	sluoksniuotos tešlos lakštų