

Piemenėlių mėsos pyragas vaikams



Gaminimas

Bulves nulupame ir verdame ant vidutinės ugnies. Tuo metu susmulkiname morką, svogūną, česnaką, salierą. Nedidelėje keptuvėje su lydytu sviestu ar geros kokybės kepimui tinkamu alyvuogių aliejumi pakepiname morką, svogūną, salierą ir faršą (aš rinkausi triušieną), kurį dedame vėliausiai. Viskam susimaišius ir vos vos pakepus suberiame česnaką, pomidorų pastą, žirnelius ir pilame sultinį bei beriame prieskonius. Paliekame ant nedidelės ugnies pasitroškinti 10-15 min. Tuo metu išvirusias bulves sutriname su sviestu, pienu ir parmezanu. Beliko tik viską sudėti į indą – ant dugno dedame mėsos masę, o ant viršaus – bulvių. Viršų galima gražiai išlyginti šaukštu arba “sušiaušti” šakute – tai Jūsų fantazijos reikalas. Skanaus !
Emilija V.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

100 g	Lapino puotos smulkintos triušienos
2 vnt.	šviežių morkų
šviežių	žirnių
pagal skonį	svogūno, česnako
šiek tiek	saliero
1/2 puodelio	natūralaus daržovių ar mėsos sultinio
žiupsnelis	prieskonių
pagal skonį	druskos
	Bulvių masei reikės:
4-5 vnt.	nedidelių bulvyčių
1 a.š.	sviesto
1 a.š.	tarkuoto parmezano
2 v.š.	pieno