

## 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                                 |