LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Pyragas su baravykais – kibinų konkurentas

Gaminimas

1. Baravykus supjaustykite ir pakepkite svieste su čiobreliu keptuvėje apie 3 min.
2. Į dubenį sudėkite smulkintą triušieną ir smulkiai supjaustytą svogūną.
3. Suberkite pipirus ir įdėkite patrupinto sultinio kubelį.
4. Ant masės sudėkite grybus.
5. Tešlai į virtuvinį kombainą suberkite dalį miltų, sudėkite nedideliais gabaliukais supjaustytą šaltą margariną, suberkite druską. Sumalkite iki vientisų trupinių.
6. Suberkite likusius miltus ir sudėkite grietinę. Gerai išminkykite.
7. Tešlą padalykite į du vienodus rutuliukus ir iškočiokite į 30 cm dydžio apskritimą.
8. Skardą išklokite kepimo popieriumi. Dėkite vieną lakštą, ant jo paskirstykite įdarą ir užklokite antru lakštu, kraštus patepę kiaušinio plakiniu.
9. Pyrago viršų patepkite kiaušinio plakiniu ir šaukite į iki 180 laipsnių įkaitintą orkaitę, kol gražiai apskrus.
10. Šį pyragą galite patiekti su mėgstamomis salotomis (nebūtinai, nes jis toks skanus, kad ir taip neliks akimirksniu).

Vietoje baravykų galite naudoti pievagrybius arba kreivabudes.

- Naudokite daug svogūno – jis suteiks sultingumo.
- Tešlą galite ruošti ir dubenyje, nebūtina naudoti virtuvinio kombaino.
- Jei esate vegetaras, šį pyragą kepkite su prieš tai pakepintomis morkomis, svogūnais ir grybais.

· Vietoje triušienos galite rinktis antienos kulšelių mėsą.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

250 g	LAPINO PUOTA smulkintos triušienos
200 g	baravykų
sviesto	(kepti)
1 šakelės	čiobrelio
1	svogūno
žiupsnelis	SANTA MARIA juodųjų pipirų Tellicherry
1 MAGGI	sultinio kubelio su žolelėmis
patepti	Kiaušinio plakinio
kočiojimui	Miltų
	Tešlai:
250 g	miltų
100 g	VILNIUS margarino Kepiniams
žiupsnelis	SANTA MARIA druskos
2 didelių šaukštų	(apie 100 g) riebios grietinės

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/pyragas-su-baravykais-kibinu-konkurentas.htm?tpl=pdf&type=fox