



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Pyragas su triušiena ir daržovėmis



Gaminimas

1. Įkaitinkite keptuvę su sviestu ir sudėkite **triušienos mėsą**. Kepkite apie 15 min, kol gražiai apskrus mėsa.
2. Išimkite mėsą ir tada sudėkite šaldytas daržoves, kepkite apie 10 min.
3. Sluoksniuotą tešlą padaliname į 8 stačiakampius, kiekvieną jų įpjaukite įstrižai, bet ne iki galo. Ant lengvai riebalais patepto atsegamos torto formos dugno išdėliokite tešlos stačiakampius.
4. Ant tešlos stačiakampių dėkite įdarą ratu. Užlenkite stačiakampius į vidų ir užspauskite visus kraštus. Apteptkite kiaušinio plakiniu.
5. Kepkite įkaitintoje orkaitėje 190 laipsnių temperatūroje apie 25 min.

Gardūs linkėjimai nuo UAB "Baltic Larus" kolektyvo!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x250 g	Lapino puotos triušienos troškinti, kepti
4 lapeliai	mielinės sluoksniuotos tešlos
250 g	šaldytų daržovių
1 vnt.	kiaušinis
žiupsnelis	druskos ir pipirų
50 g	sviesto (kepimui)