

Pyragėliai su triušienos įdaru



Gaminimas

1. Miltus sumaišykite su mielėmis, pienu ir druska.
2. Dubenyje pradėkite maišyti, kol visi ingredientai pradės jungtis.
3. Supilkite lydytus NATURLI ekologiškus tepiuosius riebalus „Vegan block“ ir išmaišykite.
4. Minkymą perkelkite ant stalviršio ir minkykite tol, kol tešla nebelips nei prie stalviršio, nei prie rankų.
5. Gautą tešlą pakildinkite apie 2 val. arba kol padvigubės.
6. LAPINO PUOTA šviežią triušienos mėsą supjaustykite smulkiais kubeliais ir kepkite įkaitintoje keptuvėje ant vidutinės kaitros su alyvuogių aliejumi apie 4-5 min., kartais pamaišykite.
7. Tuomet sudėkite DANSUKKER nerafinuotą cukranendrių cukrų, smulkintus SACLA saulėje džiovintus pomidorus, smulkintas žaliasias alyvuoges, pakepkite dar 2-3 min.
8. Supilkite 50 ml ŽEMAITIJOS grietinėlės ir užvirus nuimkite nuo kaitros.
9. Į troškintą masę sudėkite smulkintus bazilikus, druską, pipirus ir viską gerai išmaišę atvėsinkite.
10. Iš pailsėjusios tešlos formuokite delno dydžio paplotėlius, į centrą sudėkite po šaukštą įdaro, užlenkite šonus ir suformuokite norimos formos bandeles. Galite formuoti apvalias arba kaip kibinus.
11. Gautas bandeles išdėliokite ant kepimo skardos, užtepkite kiaušinio plakinio ir kepkite orkaitėje su karšto oro apipūtimo funkcija 160 °C temp. apie 20-25 min.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

	TEŠLAI:
320 g	kvietinių miltų
3 g	sausų mielių
220 g	pieno
2 g	druskos
30 g	NATURLI ekologiškų tepijų riebalų Vegan block
	ĮDARUI:
250 g	LAPINO PUOTA šviežios triušienos mėsos (troškinti, kepti)
2 šaukštų	alyvuogių aliejaus
1 šaukštelio	DANSUKKER nerafinuoto cukranendrių cukraus
50 g	SACLA saulėje džiovintų pomidorų
30 g	SACLA žaliųjų alyvuogių be kauliukų
50 ml	ŽEMAITIJOS grietinėlės
1 saujos	bazilikų lapelių
Žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų

