LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

TRIUŠIENOS IR DARŽOVIŲ APKEPAS – patogus maistas kelioms dienoms arba didesnei kompanijai

Gaminimas

Įkaitinkite orkaitę iki 180 laipsnių;
2. Kol gaminate įdarą, šaldytai tešlai leiskite pabūti kambario temperatūroje;
3. Keptuvėje įkaitinkite aliejų, dėkite smulkintas daržoves ir leiskite pakepti apie 8min.; tada išimkite iš keptuvės ir atidėkite;
4. Toje pačioje keptuvėje trumpai (~5min.) apkepkite smulkintus triušienos gabalėlius, pagardinkite druska ir pipirais;
5. Daržoves ir triušiena sumaišykite kartu;
6. Į kepimo indą paklokite pusę turimos sluoksniuotos tešlos, apibarstykite sūriu, dėkite mėsos-daržovių įdarą, vėl apibarstykite sūriu ir užklokite likusia tešlos dalimi; aptepkite kiaušinio plakiniu.
! Atsakingai dėliokite tešlos lakštus – jie turi gerai sulipti vienas su kitu, nes kitu atveju lakštai išsiskirs – taip, kaip nuotraukoje. Tai skoniui nepakenks, nebijokite.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

200 g	Lapino puotos triušienos juostelių
1 pakelio	Sluoksniuotos šaldytos tešlos
mėgstamų	daržovių (cukinija, paprika, morka, svogūnas)
200 g	Tarkuoto Džiugo sūrio
1	kiaušinio
	Alyvuogių aliejaus
	Druskos, pipirų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/triusienos-ir-darzoviu-apkepas-patogus-maistas-kelioms-dienoms-arba-didesnei-kompanijai.htm?tpl=pdf&type=fox