



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Triušienos ir daržovių pyragėliai



Gaminimas

1. Daržoves (cukiniją, morką, svogūną) sutarkuokite smulkia burokine tarka. Sumaišykite su smulkinta triušiena, avižiniais dribsniais, plaktu kiaušiniu (1 valg. š., pasilikite pyragėlių viršui aptepti), pagardinkite petražolių lapeliais, druska ir pipirais. Palikite pusvalandžiui pasimarinuoti.
2. Įkaitinkite orkaitę iki 190 °C. Ant sluoksniuotos tešlos lapelių 1 cm nuo krašto uždėkite įdaro ir susukite į ritinėlį. Aptepkite likusiu kiaušinio plakiniu, pabarstykite sezamo sėklomis ir supjaustykite 3-4cm ilgio gabalėliais.
3. Išdėliokite kepimo popieriumi ištiestoje skardoje ir kepkite 20-25 minutes. Skanaus!



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [Forellesreceptai.lt](#) už receptą!



INGREDIENTAI

| | |
|---------------|---------------------------------------|
| 250 g. | Lapino puota švž. smulkinta triušiena |
| 2 v.š. | Greito paruošimo avižiniai dribsniai |
| 1 vnt. | Kiaušinis |
| 1/2 vnt. | Nedidelė jauna cukinija |
| 1/2 vnt. | Morka |
| 1/4 vnt. | Svogūnas |
| 4 lakštai | Bemielė sluoksniuota tešla |
| 1 v.š. | Sezamo sėklos |
| Pagal poreikį | Smulkinti petražolių lapeliai |
| Pagal skonį | Druska ir pipira |