

Triušienos kišas su brokoliais, pistacijomis ir džiovintomis spanguolėmis



Gaminimas

1. Pirmiausia pasigaminame tešlą. Į dubenį dedame persijotus miltus, beriame druskos, sudedame pjaustytą šaltą sviestą. Viską ištriname iki trupinių. Tada supilame ledinį vandenį ir praplaktus kiaušinių trynius. Išminkome tešlą. Dedame į šaldytuvą bent valandai.
2. Į dubenį pilame grietinėlę, mušame kiaušinius, dedame tarkuotą kietąjį sūrį, beriame druskos, pipirų, mairūno. Viską gerai išmaišome.
3. Pasmulkiname brokolį ir apverdame sūdytame vandenyje apie 5min. Įkaitintoje keptuvėje apkepiname supjaustytą triušienos filė, šiek tiek pasūdome.
4. Imame kepimo formą, išklajame kepimo popieriumi, tešlą iškočiojame ir dedame į formą. Ant tešlos dedame kepimo popieriaus ir užberame žirnių, pupelių ar kitų kruopų, kad kepant tešla nesideformuotų. Tešlą kepame apie 20 minučių 170 laipsnių karščio orkaitėje.
5. Kai tešla iškepa ant dugno sudedame kepintą triušieną, apvirtus brokolius, džiovintas spanguoles, pistacijas. Užpilame grietinėlės ir kiaušinių plakinį. Ant viršaus dedame raudono svogūno žiedų, pjaustytų vyšninių pomidorų.
6. Kišą kepame 170 laipsnių karščio orkaitėje apie 20-25 minutes. Galima valgyti kaip karštą patiekalą ar puikų užkandį.

Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)
[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

	Tešlai reikia:
120 g	miltų
100 g	sviesto
2	trynių
1 v.š.	ledinio vandens
žiupsnelis	druskos
	Įdarui reikia:
200 g	Lapino puota triušienos filė
300 g	grietinėlės
2	kiaušinių
žiupsnelis	Druskos, pipirų, mairūno
2 v.š.	tarkuoto kietojo sūrio
1	brokolio
50 g	džiovintų spanguolių
50 g	valytų pistacijų
Kelių vyšninių	pomidorų;
Nedidelio	raudonojo svogūno

