

## Mėsos pyragas



### Gaminimas

Į mėsą dedame pora riekelių batono mirkyto piene, smulkinto česnako, prieskonių , druskos, pipirų, smulkinto svogūno, pora kiaušinių ir gerai minkome kokį pusvalandį. Netgi padaužome į stalą kokias 5 min , kad mėsa geriau susilipintų. Tada drėgnomis rankomis formuojame mėsos pyragą . Perdedame į kepimo skardą ir kepame 180 laipsnių orkaitėje apie 60 min.

Skanaus.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 kg.	Lapino puota švž. smulkinta vištiena (galima naudoti smuklintą triušieną)
2 vnt.	kiaušinis
2 riekelės	batono
200 ml	pienas
2 skiltelės	česnako
1 vnt	svogūno
žiupsnelis	druska
žiupsnelis	juodieji pipirai
žiupsnelis	prieskoniai mėsai