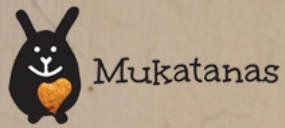


Kaimiškas žąsies pyragas su bulvių koše



Gaminimas

1. Nulupkite ir nedideliais kubeliais supjaustykite svogūnus. Morkas nuskuskite ir sutarkuokite burokinė tarka. Nulupkite česnako skilteles ir sutrinkite. Mėsą sumalkite mėsmale.
2. Dideliame troškintuve įkaitinkite aliejų ir kepkite ant vidutinės ugnies svogūnus, morkas ir česnakus su druska, vis pamaišant, apie 5 minutes, kol šie suminkštės.
3. Į troškintuvą sudėkite mėsa. Padidinkite ugnį. Nuolat maišant, kepkite apie 5 minutes, kol mėsa parus.
4. Įdėkite pomidorų pastą ir gerai išmaišykite. Supilkite vyną ir pakaitinkite maišant apie 3 minutes. Tada suberkite rozmarinus, čiobrelius, supilkite sultinį, užvirkite, sumažinkite ugnį ir troškinkite 15 minučių, kol gausite tirštą troškinį. Pagardinkite druska ir pipirais, jei reikia.
5. Įkaitinkite orkaitę iki 180 C. Į kepimo indą sudėkite troškinį. Bulves nuskuskite, perpjaukite į 4 dalis ir sudėkite į verdančio vandens puodą. Įberkite gerą žiupsnį druskos. Virkite apie 10-15 min., kol bulvės taps minkštos. Gerai nusunkite. Įdėkite sviestą, papipirinkite, grūskite, kol košė taps vienalytė ir minkšta. Paragaukite, jei reikia, padruskinkite. Įmaišykite trynius ir sūrį.
6. Ant troškinių pridėkite bulvių košės. Pyragą apibarstykite atsidėtu sūriu. Kepkite orkaitėje 30 minučių, kol bulvių košės paviršius taps aukso spalvos. Iškepę galite papuošti rozmarinų lapeliais.



Dėkojame MUKATANAS už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota žąsienos filė be odos
2 vnt.	Svogūnai
2 vnt.	Morkos
4 v.š.	Aliejus
1/4 a.š.	Druska
2 v.š.	Pomidorų pasta
1/4 puodelio	Pusiau saldus raudonasis vynas
1/4 a.š.	Smulkintas šviežias rozmarinas
1 a.š.	Smulkintas šviežias čiobrelis
3/4 puodelio	Vištienos sultinys
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai
	Bulvių košei:
2 v.š.	Sviestas
2 vnt.	Kiaušinio trynys
400-500 g.	Bulvės
80 g.	Smulkiai tarkuotas pusketis sūris
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Šviežiai malti juodieji pipirai