

Terinas su žąsiena ir džiovintais abrikosais



Gaminimas

1. Gaminame tešlą: į dubenį beriame miltus, druskos, dedame pjaustyto sviesto ir triname iki trupinių. Dedame trynius, pilame vandens ir išminkome tešlą. Dedame į šaldytuvą 1val.
2. Nuo **žąsienos filė** nuimame odą, ją pasmulkiname ir dedame į keptuvę, kai paleis riebalus tada vištienos kepenėles pasmulkiname ir apkepame keptuvėje su žąsienos taukais. Atidedame į šalį. Svogūną ir česnako skilteles smulkiai supjaustome. Apkepiname aliejuje ir atvėsiname. Į dubenį dedame maltą kiaulieną, smulkiai pjaustytą žąsienos filė, vištienos kepenėles, kepintus svogūną ir česnaką. Smulkintus džiovintus abrikosus. Mušame kiaušinius, beriame druskos ir pipirų. Viską gerai išmaišome.
3. Tešlą imame iš šaldytuvo, padalijame į dvi dalis (formai kloti didesnis gabaliukas, viršuj mažesnis). Tešlą iškočiojame ir dedame į kepimo formą, sudedame įdarą ir „užklojame“ likusia tešla skirta viršuj. Gražiai apipjaustome, kad atrodytų gražiai (tešlos likučius panaudojame papuošimui). Viršuje padarome skylutę. Apteptame kiaušinio tryniu.
4. Kepame orkaitėje apie 1,5val. 170 laipsnių karščio orkaitėje. Galima valgyti tiek karštą, tiek ir šaltą.
5. Skanaus Jums linki Aurimėlis!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

	Tešlai reikia:
400 g	miltų
250 g	sviesto
3	trynių
50 g	šalto vandens
žiupsnelis	druskos
	Įdarui reikia:
500 g	Lapino puota žąsienos filė
500 g	maltos riebesnės kiaulienos
500 g	vištienos kepenėlių
100 g	džiovintų abrikosų
3	kiaušinių
1 didelio	svogūno
3 skiltelių	česnako
Žiupsnelio	Druskos, pipirų;
kepimui	Aliejaus