

## Pyragas su antiena ir sūriu



### Gaminimas

Dailiai atrodantis kepinys gardus ir karštas, ir šaltas.

1. Susipjaustykite kubeliais **karštai rūkytą antienos filė**.
2. Sutarkuokite sūrį.
3. Sluoksniuotą tešlą padalinkite į 8 stačiakampius, kiekvieną jų įpjaukite įstrižai, bet ne iki galo. Ant lengvai riebalais patepto atsegamos torto formos dugno išdėliokite tešlos stačiakampius.
4. Ant tešlos stačiakampių dėkite įdarą ratu, pabarstykite sūriu. Užlenkite stačiakampius į vidų ir užspauskite visus kraštus. Apteptkite kiaušinio plakiniu.
5. Kepkite įkaitintoje orkaitėje 190 laipsnių temperatūroje apie 25 min.

Gardūs linkėjimai nuo UAB "Baltic Larus" kolektyvo!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me k.r. antienos file
4 lapeliai	sluoksniuotos bėmielės tešlos
150 g	tarkuoto sūrio
1 vnt.	kiaušinis