

Sluoksniuotos tešlos pyragas su rūkyta antiena



Gaminimas

- Ant lengvai miltais pabarstyto paviršiaus, iškočiokite 35x25 cm dydžio sluoksniuotos tešlos lakštą ir perkelkite ant kepimo skardos.
- Tešlą lengvai įpjaukite aplinkui paliekant 2-3 cm pločio kraštelius.
- Tešlą subadykite šakute.
- Paviršių aptepkite plaktu kiaušinio tryniu.
- Orkaitę įkaitinkite (režimas-konvekcija) iki 190°C ir kepkite apie 10 min.
- Išimkite ir palikite truputį atvėsti.
- Tešlos paviršių aptepkite pomidorų pesto.
- Supjaustykite ir išdėliokite pomidorus.
- Antienos filė supjaustykite nedideliais gabalėliais ir apibarstykite visą paviršių.
- Viską apšlakstykite alyvuogių aliejumi, balzamiko actu ir apibarstykite raudonėliu.
- Kepkite apie 10-15 minučių arba, kol pyragas gražiai apkeps.
- Iškepusį pyragą apibarstykite druska, pipirais ir baziliko lapeliais.
- Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Skrajojantis Olandas.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250-300 g	sluoksniuotos tešlos
100-150 g	rūkytos antienos filė
250 - 300 g	pomidorų
2-3 valg.š.	pomidorų pesto
2 valg.š.	alyvuogių aliejaus
1 valg.š.	balzamiko acto
1	kiaušinio trynio
	džiovinto rozmarino
žiupsnelio	druskos ir pipirų
	baziliko lapelių