



## Vištienos pyragas su tešlos kepure

### Ingredientai

- 600 g Vištienos šlaunelių
- 500 g Įvairių grybų
- 20 g Džiovintų baravykų
- 300 g Moliūgo
- 1 Poro
- 2 Česnako skiltelių
- 1 Šviežio čiobrelio
- 1 Kubas MAGGI BIO vištienos sultinys
- 2 Šaukštai Miltų
- 50 ml Pieno
- 80 g Grietinės
- 1 a.š Druskos
- 50 g Sviesto
- 400 g Sluoksniuotos šaldytos tešlos
- 1 Kiaušinių

### Instrukcija

1. Jei grybai šaldyti, leidžiame atšilti, džiovintus grybus užpilame trupučiu verdančio vandens ir paliekame bent 10 min. Visą susidariusį skystį išsaugome tolimesnei gamybai. Įkaitiname didelę keptuvę ir į ją pilame šlakelį aliejaus bei dedame pusę nurodyto kiekio sviesto. Kai šis ištirpsta, sudedame į keptuvę pasmulkintus grybus (pusę nurodyto kiekio), paskirstome juos tolygiai per visą keptuvės plotą ir pirmas 4-5 minutes kepame nemaišydami. Šiam laikui praėjus galima grybus vieną kartą pamaišyti, apversti ir toliau vėl neliesdami kepame apie 2-3 minutes, kol bent dalis grybų gražiai paruduos. Iškepusius grybus išimame į atskirą dubenį. Į karštą keptuvę sudedame likusį sviestą, pilame dar truputį aliejaus, sudedame likusius grybus ir viską pakartojame darkart. Iškepusius grybus atidedame.
2. Į tą pačią keptuvę pilame truputį aliejaus, suberiame smulkiai supjaustytą porą (baltąją ir šviesiai žalią dalis) ir kelias minutes pakepiname. Sudedame smulkintas česnako skilteles, čiobrelio šakeles ir kepame vis pamaišydami dar 2-3 minutes. Į keptuvę sudedame gabaliukais pjaustytas vištienos šlauneles, beriame žiupsnį druskos ir juodųjų pipirų ir apkepame kartu su daržovėmis. Ten pat sudedame kubeliais supjaustytą moliūgą, grybus, užpilame pasiruoštu sultiniu – 1 kubelį ekologiško „Maggi“ sultinio ištirpiname 500 ml verdančio vandens, taip pat supilame nuo grybų mirkymo likusį skystį. Uždengę keptuvę dangčiu paliekame troškintis ant nedidelės ugnies apie 20 minučių.
3. Dubenėlyje sumaišome pieną ir miltus, kad gautųsi tiršta košelė. Supilame ją į troškinį ir viską gerai išmaišome, leidžiame paburbuliuoti (jei trūksta skysčio, galima įpilti dar sultinio). Galiausiai, sudedame grietinę, išmaišome ir paragaujame, ar netrūksta druskos ir pipirų.
4. Išimame tešlą iš šaldiklio ir paliekame ją kambario temperatūroje apie 10 minučių. Miltais dosniai pabarstę stalviršį, imamės kočioti tešlą. Lakštas turi gautis tokio

dydžio, kad lengvai uždengtų kepimo indą, kuriame baigsime ruošti pyragą, ir dar liktų kraštelis tešlos saugiai užspausti. 6. Sudedame troškinį į keraminį ar stiklinį kepimo indą. Atsargiai atkeliame tešlos lakštą nuo stalviršio ir perkeliame ant kepimo indo. Tešlos krašteliu gerai prispaudžiame prie kepimo indo (kad tvirčiau sukibtų, galima konditeriniu teptuku vandeniui ar kiaušinio plakiniu lengvai patepti krašteliu). Galiausiai, kiaušinio plakiniu aptepame visą pyrago viršų, aštriu peiliuku padarome kelias nedideles įpjovas tešloje (kad galėtų išeiti garas) ir pabarstome tešlos viršų žiupsneliu stambios jūros druskos.

5. Ilgai nedelsdami šauname 30 minučių į iki 180 laipsnių įkaitintą, kol tešla pakils ir taps gražiai auksinė.

140 Minutės

Angliavandeniai	48.77 g
Energija	643.48 kcal
Riebalai	37.55 g
Baltymai	29.3 g

6 Porcijos