



Bulvių pyragas su jautiena

Ingredientai

- 600 g Bulvių
- 2 Mocarelos sūrio
- 50 g Parmezano sūrio
- 400 g Jautienos
- 1 Svogūno
- 300 ml Grietinėlės
- 3 Kiaušinių
- 2 a.š Balzaminio acto
- 2 a.š MAGGI bulvių prieskoniai
- 2 a.š Druskos
- 2 a.š Pipirų

Instrukcija

1. Bulves nuskusti, nuplauti ir sutarkuoti stambia („burokine“) tarka. Bulves gerai nusausinti ir dėti į kepimo indą (geriausia apvalų), kuriame masę paskleisti tolygiai ant dugno ir kraštų. Turi atrodyti, kaip tartaletė. Kepti iki 180°C įkaitintoje orkaitėje grilio režimu apie 10-15 min., kol lengvai paruduos.
2. Svogūną supjaustyti pusžiedžiais ir apkepti su alyvuogių aliejumi įkaitintoje keptuvėje, tada sudėti smulkintą jautieną ir kepti, kol šiek tiek apskrus. Pagardinti druska, pipirais ir šlakeliu balzaminio acto.
3. Keptą jautieną sumaišyti su parmezano sūriu, grietinėle, kiaušiniiais ir šiek tiek mocarelos sūrio. Gautą įdarą supilti ant apkeptų bulvių, ant viršaus sudėti pjaustytą mocarelos sūrį bei užberti šiek tiek parmezano sūrio.
4. Kepti iki 180°C įkaitintoje orkaitėje konvekciniu režimu apie 30 min.

70 Minutės

4 Porcijos

Angliavandeniai	35.59 g
Energija	709.83 kcal
Riebalai	45.32 g
Baltymai	38.12 g