



## Pyragėliai su mėsos įdaru

### Ingredientai

- 500 g Maltos jautienos
- 1 Svogūno
- 80 ml Baltojo vyno
- 2 a.š Balzaminio acto
- 500 g MAGGI itališko stiliaus padažo
- 500 g Šaldytos bėmielės sluoksniuotos tešlos
- 1 Kiaušinio
- 1 a.š Druskos
- 1 a.š Pipirų
- 2 a.š Alyvuogių aliejaus

### Instrukcija

1. Svogūną supjaustyti pusžiedžias ir apkepti keptuvėje su alyvuogių aliejumi, suminkštėjus užpilti šiek tiek vyno. Vėliau į keptuvę sudėti maltą jautieną. Kai mėsa apkepa, užpilti šiek tiek balzaminio acto, supilti pomidorų padažą ir palikti pasitroškinti. Pagardinti druska ir pipirais.
2. Tuo metu reikia pasiruošti kepimo formeles. Tam labai tinka silikoninės keksiukų formelės. Tešlos lakštus supjaustyti kvadratais ir dėti į formeles, kad padengtų dugną ir šonus. Tešlos turi būti ir šiek tiek išlindę iš formelės. Dėti įdarą ir uždengti paviršių papildomu gabaliuku tešlos. Šonus gerai užspausti. Paviršių patepti kiaušinio plakiniu.
3. Kepti iki 180°C įkaitintoje orkaitėje apie 20-25 min.

45 Minutės

8 Vienetai

Angliavandeniai	28.18 g
Energija	414.01 kcal
Riebalai	23.1 g
Baltymai	17.14 g