



(10-12 porcijų, 24 cm skersmens kepimo forma) tešlai paruošti reikės: 200 g kvietinių miltų, 150 g margarino arba sviesto (kepti), 3 šaukštų šalto vandens, šiek tiek druskos, šiek tiek miltų (apvolioti). Įdarui pagaminti: 150 g šaltai rūkytų žuvų (upėtakių arba lašišų), 300 g brokolių arba žiedinių kopūstų žiedynų, kapotų krapų.

Viršutiniam sluoksniui: 4 kiaušinių, 400 ml grietinėlės (10 proc. riebumo).

Mediniu šaukštu sumaišykite kambario temperatūros margariną su miltais, įberkite truputį druskos, įpilkite vandens. Tešlą suvyniokite į maistinę plėvelę ir maždaug pusvalandį palaikykite šaldytuve. Orkaitę įkaitinkite iki 175 °C temperatūros. Stalą pabarstykite miltais, tešlą plonai iškočiokite ir naudodamiesi voleliu perdėkite į formą. Pagrindą lengvai subadykite, tešlą prispauskite prie formos kraštų. Ant tešlos suberkite žuvų juosteles, iš anksto kelias minutes sūdytame vandenyje apvirtus brokolių žiedynus ir kapotus krapus. Užpilkite išplaktų kiaušinių ir grietinėlės mišinį. Kepkite 175 °C temperatūros orkaitėje 40 minučių (į vidurį įbeskite medinį pagaliuką ir patikrinkite, ar iškepė). Supjaustykite griežinėliais ir patiekite karštą su šviežiomis salotomis arba puodeliu sultinio.

www.moteris.lt