



**Reikės: 250 g nesaldžios trapios tešlos. Įdarui paruošti: 300 g šviežių, karštai ar šaltai rūkytų arba sūdytų žuvų, 1 raudonojo svogūno, 4 kiaušinių, 200 ml grietinės (10 proc. riebumo), kapotų krapų.**

Tešlą iškočiokite ant miltuoto stalo į 0,5 cm storio paplotį. Tolygiai prispauskite prie formos pagrindo ir kraštų. Nulupkite ir sukapokite svogūną. Žuvis išvalykite, susmulkinkite kubeliais ir su svogūno gabaliukais suberkite ant tešlos.

Kiaušinius išplakite su grietine. Pagardinkite prieskoniais (atsižvelkite į žuvų sūrumą). Grietinės ir kiaušinių mišinį supilkite į formą, užberkite kapotų krapų. Pyragą dėkite į iš anksto iki 200 °C temperatūros įkaitintą orkaitę ir kepkite apie 30 minučių.

[www.moteris.lt](http://www.moteris.lt)