



Pagrindui paruošti reikės: 250 g kvietinių miltų, 150 g sviesto, 0,5 šaukštelio druskos, 2 šaukštų vandens.

Įdarui: 3 didelių pomidorų, 40 g svogūnų laiškų, 100 g džiovintų sūrių, 2 kiaušinių, 2 šaukštų miltų, 200 ml pieno, ½ šaukštelio druskos, ¼ šaukštelio pipirų, ¼ šaukštelio maltų muskatų, smulkintų raudonėlių.

Sukapokite sviestą su miltais (masė turi būti trapi). Įberkite druskos, įpilkite vandens, suminkykite tešlą. Mažiausiai pusvalandį laikykite šaldytuve. Pomidorus supjaustykite ir sumaišykite su susmulkintais svogūnų laiškais, sutarkuotu sūriu ir džiovintais sūriais. Inde išplakite kiaušinius ir sumaišykite su miltais ir pienu. Pagardinkite druska, pipirais ir muskatais, įberkite susmulkintų raudonėlių.

Kiaušinių mišinį sumaišykite su pomidorais. Iškočiokite tešlą ir dėkite į 24 cm skersmens sviestu išteptą pyrago formą. Ant tešlos supilkite įdarą. Kepkite 190 °C temperatūros orkaitėje 45 minutes. Prieš patiekdami palikite 10 minučių atvėsti.