



**Apkepus, pyragus galite kepti iš įvairių produktų. (4 porcijos)**

Reikės:800 g (4-5 vidutinio dydžio) virtų bulvių,1 didesnio svogūno,2 morkų,100 g konservuotų raudonųjų pupelių,3-4 pomidorų,druskos ir penkių rūšių pipirų mišinio,šviežių arba džiovintų žalumynų.

Užpilti: 400 ml grietinės (10 proc. riebumo), 2 kiaušinių, aliejaus (kepti ir formai patepti), gabalėlio fermentinio sūrio.

Susmulkinkite morkas ir svogūną. Keptuvėje pakepinkite maltą mėsą, sudėkite morkas ir svogūnus. Kepkite, kol svogūnai pagels, sudėkite nusausias konservuotas pupeles, pagardinkite prieskoniais. Bulves supjaustykite griežinėliais ir sudėkite į aliejumi išteptą kepimo formą.

Išplakite kiaušinius, supilkite grietinėlę, pasūdykite ir mišinį supilkite į formą. Kepkite iš anksto iki 200 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje. Pabaigoje uždėkite pomidorų griežinėlių, užberkite tarkuoto sūrio ir kepkite, kol dailiai pagels.