



Žita Kavaliauskienė, Taurakėmis

BUROKĖLIŲ PYRAGAS

Tešlai reikės:

500 gr. virtų burokėlių,
250gr. miltų,
2 valg. šaukštai kakavos,
3 kiaušiniai,
150 gr. cukraus,
žiupsnelis druskos,
200 gr. sviesto,
4 valg. šaukštai aliejaus,
jei sviesto pakelis yra 180gr. + 5
šaukštai aliejaus,
plytelė juodo šokolado,
2 kupini arbat. šaukšteliai kepimo
miltelių,
pusė stiklinės pieno

Gaminimo eiga:

burokus sutarkuoti burokine tarka,
sviestą su šokoladu ištirpinti karšto
vandens vonelėje; miltus ,kakavą,
kepimo miltelius persijoti; kiaušinius ir
cukrų, žiupsnelį druskos šluotele
išmaišyti. Į miltų mišinį supilti kiaušinių
masę, ištirpintą sviestą su šokoladu,
supilti aliejų.

Tešlą išmaišyti, supilti pieną, tešla turi
būti gana tiršta, supilti burokus į tešlą,
gerai išmaišyti.

Kepimo indą ištepti kepimo margarinu
,supilti tešlą ir kepti 45-50 min. 180
laipsnių temperatūroje.



Vida Rusteikienė, Domeikava

PRANCŪZIŠKAS PYRAGAS

Tešla (skresmuo 20 cm)

Miltai 250 gramų/ 1,5 stiklinės

Kepimo milteliai – 1 šaukštelis

Sviestas – 90 gramų/ 4,5 a.š.

Druska – žiupsnelis

Kiaušinių tryniai – 2 vnt.

Cukrus – 40 gramų/ 2,5 a.š.

Obuolių sluoksnis:

Obuoliai – 3 vnt (500 gr.)

Cukrus – 40 gramų / 2.5 a.š.

Citrinų sultys 4-5 v.š.

Kreminis suflė

Kiaušinių baltymai – 2 vnt.

Cukrus 40-80 gramų/ 2,5 a.š.

Vanilinis cukrus – 1 šaukštelis

Natūralus jogurtas (arba grietinė)

– 400 gramų

Kukurūzų krakmolos – 30 gramų /

2,5 šaukštai

Kepkite 170 laipsnių įkaitintoje
orkaitėje 40-45 min,



Elena Navickienė, Garliava

TRUPINIŲ PYRAGAS

Tešlai reikės:

200 g sviesto 82%.
200g grietinės 35%,
2 kiaušiniai,
3,5 stiklinės miltų,
1 a. šaukštelis kepimo miltelių.

Kremui reikės:

1 indelio kondensuoto
saldaus susitirštinto pieno,
kurį verdame 1 valandą.

Gaminimo eiga:

Tešlą užminkome, gerai
atšaldome, po to sutarkuojame
burokine tarka, supilame į
skardą ir pamaišant kepame.

Iškeptus trupinius sumaišome su
išvirtu kondensuotu pienu,
suformuojame norimą pyrago
formą ir puošiame.



Laimutė Tamulienė, Žałyškis

ŠVENTINIS PYRAGAS

Tešlai reikės:

1 kg kvietinių miltų;
0,5 kg sviesto;
0,3 kg cukraus;
5 kiaušiniai;
2 arb. šaukšt. kepimo
miltelių,
migdolų puošimui

Glajui:

2 kiaušinių baltymai
300 g cukraus pudros
3–5 lašai citrinos sulčių

Gaminimo eiga:

Tešlą paruošk iš išsukto minkšto sviesto, cukraus, kiaušinių, ir miltų. Iškočiok tešlą, supjaustyk trikampaiais, kepk orkaitėje kol gražiai parus. Atvėsus paruošk glajų iš 2 baltymų ir 300 g cukraus pudros. Naudok glajų suklijuoti eglutės sluoksnius. Suformuotų eglučių šakas papuošk migdolais, likusiu glajumi ir ištirpintu šokoladu.



Elena Šliževičienė, Rokai

PYRAGAS SU ŠOKOLADU

Tešlai reikės:

Sviestas 550 g
Cukrus 300 g
Cukraus pudra 300 g
3 kiaušiniai
200 g grietinės
500 g miltų
1 šaukštelis sodos
1 šaukštelis vanilinio
cukraus

Pertepimui reikės:

Uogienės tinkamos pertepimui.
Uogienė gali būti kelių rūšių,
pavyzdžiui, obuolių ir geltonų
slyvukų

Papuošimui reikės:

2–5 šaukšteliai pieno
3 šaukštai kakavos
1 šaukštas romo



Genovaitė Viršilienė, Karmėlava

GENOVAITĖS PYRAGAS

Tešlai reikės:

- 1kg. 9% presuotos varškės
- 7 kaimiški kiaušiniai
- 2 stiklinės cukraus
- 1 pakelis sviesto 82%
- 1 stiklinė manų kruopų
- 1 stiklinė pieno
- 1 šaukštelis kėlimo miltelių
- 1 sauja razinų
- 1 sauja lazdynų riešutų
- 0 5 kg. miltų

Gaminimo eiga:

Į pertrintą varškę įmušk kiaušinius, suberk cukrų ir išplak iki vientisos masės, tuomet į mišinį supilk ištirpintą ir atvėsintą sviestą, piene išbrinkintas manų kruopas, razinas ir stambiau pasmulkintus lazdynų riešutus; galiausiai po truputį berk miltus sumaišytus su kepimo milteliais, maišyk, kol gausi tirštą, šiek tiek lipnią varškės tešlą. Pyragą kepk 170–180 °C temperatūroje apie 50–70 min.



Irena Paužienė, Ringaudai

IRUTĖS PYRAGAS

Tešlai reikės:

- 1 stikl. cukraus;
- 13 v.š. aliejaus;
- 13 v.š. miltų;
- 2 a.š. kepimo miltelių;
- 2 a. š. vanilinio cukraus;
- 5 obuolių;
- 100g. razinų;
- 3 iaušiniai (kaimiški);
- šiek tiek cukraus pudros.

Gaminimo eiga:

Išplak kiaušinius su cukrumi, supilk aliejų ir gerai išmaišyk, suberk vanilinį cukrų, kepimo miltelius ir miltus, išmaišyk iki vientisos tešlos; obuolius nulupk, supjaustyk gabaliukais, sumaišyk su razinomis ir įmaišyk į tešlą, ją supilk į riebalais pateptą kepimo formą, viršų išlygink ir kepk 180 °C apie 35–45 minutes, kol pyragas parus ir iškils, atvėsus apibarstyk cukraus pudra, papuošk obuoliais ir razinomis.



Marija Levendrauskienė, Žapyškis

TRUPININIS PYRAGAS

Tešlai reikės:

500 gr. miltų;
200 gr. cukraus;
3 kiaušinių;
200 gr. sviesto,
1 šaukštelio kepimo miltelių;
trupučio druskos ir
vanilinio cukraus;
0,75 ltr. juodųjų serbentų
uogienės.

Gaminimo eiga:

Minkštą sviestą išsuk su cukrumi iki purumo, po vieną įmušk 3 kiaušinius ir gerai išmaišyk, suberk miltus, kepimo miltelius, žiupsnelį druskos ir vanilinį cukrų, užminkyk minkštą tešlą; maždaug du trečdalius tešlos iškočiok ir paklok į skardą, pakelk kraštelių, ant pagrindo tolygiai paskleisk juodųjų serbentų uogienę, likusią tešlą iškočiok arba sutarkuok stambesne tarka ant viršaus, kepk 180 °C apie 30–40 min.