

## Pomidorų pyragas

Ketvirtadienis, 13 Sausis 2011 16:35 -

---

Tešlai:

325g kvietinių miltų,  
100 g kukurūzų miltų,  
125g sviesto,  
70g natūralaus jogurto,  
žiupsnelis cukraus, žiupsnelis druskos

Įdaras:

1 kg pomidorų,  
125g tarkuoto džiuogo sūrio,  
100g džiuvesėlių ar nesaldžių trupinių,  
200g ožkos sūrio,  
20 juodųjų alyvuogių,  
1-2 šakelės rozmarino,  
druskos, pipirų ir pan

Miltus sumaišyti su cukrum ir druska. Įpjaustyti sviestą ir ištrinti. Sudėti jogurtą ir įpilti 100ml šalto vandens. Išminkytą tešlą suvynioti į maistinę plėvelę ir laikyti kelias valandas šaltai. Ožkų sūrį sutrupinti. Pomidorus supjaustyti. Iš atšaldytos tešlos iškočioti apskritą lakštą į kurį sudėti pomidorus, džiuvesius, sūrius, alyvuoges ir kt. Tešlos kraštus užlenkite ant viršaus. Pabarstykite prieskonius.

Kepti orkaitėje apie 40min, 200' C temp.

Skanu!