Tešlai:

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

Įdaras:

1 kg pomidorų,
125g tarkuoto džiugo sūrio,
100g džiūvesėlių 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, džiūvėsius, sūrius, alyvuoges ir kt. Tešlos kraštus užlenkite ant viršaus. Pabarstykite prieskonius.

Kepti orkaitėje apie 40min, 200' C temp.

Skanu!