

# Pyragas su aguonomis, riešutais ir įdaru

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta pyragus

1 vienetas



Lengvai paruošiamas

iki 60 Min.



## 1 Paruošimas:

Aguonas dubenyje užpilkite verdančiu vandeniu ir palikite brinkti 1 val.

2 Tešlai šaukštą cukraus ir mieles suberkite į drungną pieną dideliame dubenyje, išmaišykite. Supilkite į šį mišinį pusę miltų ir viską gerai išmaišę palikite kilti 2-3 val. Tada įmaišykite iki purumo su druska ir likusiu cukrumi išplaktus trynius, sviestą ir likusius miltus. Tešlą suminkykite ir iškočiokite iki 1 cm storio.

3 Įdarui aguonas nusunkite ir dubenyje išmaišykite su likusiais įdaro produktais, tolygiai paskleiskite ant iškočiotos tešlos ir suvyniokite ją į vyniotinį. Padėkite ant kepimo popieriaus skardoje siūle žemyn, vyniotinio galiukus užlenkite po juo pačiu. Visą vyniotinį aptepkite tirpintu sviestu ir po 30 min. pašaukite į 160-180 °C orkaitę. Kepkite maždaug 50 min.

4 Dubenėlyje 3-5 šaukštuose karšto vandens ištirpinkite želatiną ir cukrų, atvėsinkite, užtepkite jos ant atvėsusio vyniotinio viršaus ir sudėkite uogas. Likusia želtina aptepkite uogas – atrodys lyg apledėjusios.

## Sudėtis:

### Tešlai reikės:

400 g miltų  
200 ml pieno  
1 pak. Dr. Oetker mielių (sausų)  
60 g sviesto (ištirpinto)  
2 vnt. kiaušinių trynių  
1 a.š. cukraus  
1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus  
1 a.š. druskos

### Įdarui reikės:

180 g aguonų  
70 g cukraus  
1 vnt. kiaušinių (išplakto)  
100 g lazdynų riešutų (grūstų)  
30 g sviesto (ištirpinto)  
1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus  
200 - 300 g smulkių cukrintinių (pvz., svarainių, papajų) arba razinų be kauliukų

### Kepiniui aptepti, papuošti reikės:

1 šaukšto sviesto (ištirpinto)  
1 - 1,5 g Dr. Oetker želatinos  
1 v.š. cukraus  
kekių vynuogių (nuplautų)



Patarimai ir gudrybės

- Kepinio įdarui galima naudoti ir kitokius riešutus: kedrines pinijas, graikinius riešutus, kariojas, migdolus ir pan.
- Ant vyniotinio uogas galima uždėti ne po vieną, o visą kekę ar kelių spalvų kekes.
- "Apledėjusias" uogas galima dar papuošti miltelinio cukraus "šerkšnu".

