

# Pyragas su grybais



## Ingredientai:

### Įdarui:

1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus

2 vidutinių porų

3 skiltelių česnako

500 g rudųjų grybų

1 šaukštelio džiovintų žolelių mišinio

žiupsnelio druskos ir pipirų

### Padažui :

1 valgomojo šaukšto DVARO sviesto

2 šaukštų paprastų miltų

350 ml DVARO pieno

1/8 šaukštelio malto muskato

Žiupsnelio druskos ir pipirų

2 lakštų sluoksniuotos tešlos

4 šaukštų DVARO pieno  
(glazūravimui)

## GAMYBA:

Dideliame puode įkaitinkite alyvuogių aliejų, tada susmulkintus porus ir sumaltus česnakus pakepkite 2 minutes, kad suminkštėtų. Suberkite ketvirčiais pjaustytus grybus, žoleles, druską ir pipirus ir maišykite minutę. Ant keptuvės uždėkite dangtį ir virkite 8 minutes.

Tuo tarpu nedideliame puode ant vidutinės ugnies ištirpinkite sviestą. Suberkite miltus ir maišykite, kol susimaišys. Lėtai pilkite pieną ir plakite, kol gausite vientisą tirštą mišinį. Įmaišykite muskato riešutus ir pagardinkite druska bei pipirais.

Sumaišykite virtus porus ir grybus su padažu ir palikite visiškai atvėsti. Kepinį išimkite atvėsti, kad jis būtų kambario temperatūros.

Įkaitinkite orkaitę iki 200°C Supilkite porų ir grybų mišinį į pyrago patiekalą ir uždėkite sluoksniuotą tešlą, apipjaustykite tešlos perteklių aplink kraštus.