Žuvies kepsneliai su sūriu DŽIUGAS®



Ingredientai

4 gabaliukai	žuvies filė
4 lapai	sluoksniuotos šaldytos tešlos
4 arbatiniai šaukšteliai	džiūvėsėlių ir garstyčių
4 valgomieji šaukštai	tarkuoto sūrio DŽIUGAS
pagal skonį	pipirų, druskos
žiupsnelis	žuvies prieskonių
1	kiaušinis
1/2	citrinos sulčių
200 ml	riebios grietinėlės
1 valgomasis šaukštas	garstyčių
1 ~ 2 valgomieji šaukštai	konservuotų kaparėlių
1 valgomasis šaukštas	tarkuotos citrinos žievelės
pagal skonį	pipirų, druskos

Paruošimas

Šaldytą tešlą atšildykite ir pakočiokite. Žuvies filė apšlakstykite citrinų sultimis, pabarstykite druska, pipirais ir prieskoniais, pamarinuokite 20-30 min. Tešlos kvadratėlį apibarstykite džiūvėsėliais, uždėkite po gabaliuką žuvies, ją aptepkite garstyčiomis, pabarstykite sūriu, perlenkite pusiau ir labai gerai

užspauskite kraštus. Pyragėlio kraštus apipjaustykite, viršuje padarykite kelias įpjovas ir aptepkite plaktu kiaušiniu. Kepkite 200 laipsnių temperatūroje apie 15 minučių, tuomet temperatūrą sumažinkite iki 170 laipsnių ir dar kepkite 10 – 15 minučių, kol pyragėliai gražiai parus. Paruoškite padažą. Užvirkite grietinėlę su citrinos žievelėmis, virkite, kol padažas pradės tirštėti. Sudėkite kaparėlius, jei reikės, paskaninkite pipirais ir druska. Tiekite kepsnelius su padažu ir citrinų griežinėliais.