Žiedinio kopūsto ir sūrio DŽIUGAS® pyragas



Ingredientai

70 g	žiedinio kopūsto
1	raudonas svogūnas
5 valgomieji šaukštai	alyvuogių aliejaus
1/2 arbatinio šaukštelio	smulkinto šviežio rozmarino
8	dideli kiaušiniai
1 sauja	šviežių bazilikų lapelių
1 1/2 arbatinio šaukštelio	miltų
2 1/2 arbatinio šaukštelio	kepimo miltelių
1/2 arbatinio šaukštelio	ciberžolės
200 g	tarkuoto sūrio DŽIUGAS
pagal skonį	druskos
pagal skonį	juodųjų pipirų
3 ~ 4 valgomieji šaukštai	sezamo sėklų

Paruošimas

Žiedinį kopūstą sulaužyti nedideliais žiedynėliais ir išvirti pasūdytame vandenyje. Nuvarvinti ir leisti atvėsti. Svogūną nulupti, perpjauti pusiau ir atpjauti kelias riekeles, kurias atidėti į šalį. Likusį svogūną smulkiai supjaustyti. Keptuvėje įkaitinti alyvuogių aliejų sudėti svogūną pakepti kelias minutės, kol pradės minkštėti, suberti rozmariną ir maišant dar kelias sekundes pakepti. Atvėsinti. Kiaušinius išplakti, sudėti svogūnus ir vėl gerai išplakti. Įmaišyti baziliką. Suberti miltus sumaišytus su tarkuotu sūriu, kepimo milteliais, druska, pipirais ir gerai išmaišyti. Įmaišyti žiedinį kopūstą, stengiantis kad visi griežinėliai apsiveltų tešla. Kepimo popieriumi ištiesti 24 cm skersmens kepimo indą nuimamais šonais, patepti sviestu ir formos šonus apibarstyti sezamo sėklomis. Į paruoštą formą supilti tešlą. Ant viršaus išdėlioti svogūnų žiedus. Kepti apie 45 – 60 minučių 180 C temp. orkaitėje.