

MORKŲ PYRAGAS

Morkų pyragas nuo renesanso laikų buvo labai vertinamas didikų desertas.

Morkų pyragui naudoju:

1. 5 kiaušinius
2. 3 morkas
4. 150 gramų sviesto
5. 1,5 stiklinės cukraus
6. 1 stiklinę kefyro
7. 1 arbatinį šaukštelį kepimo miltelių
8. truputį citrinos žievelės
8. 2 stiklines miltų (masė turi būti grietinės tirštumo)

Eiga:

1. susirišau plaukus
2. nusiploviau rankas
3. išplakiau 5 kiaušinius su cukrumi
4. Į kiaušinių plakinį su cukrumi pyliu kefyrą ir grietinę, taip pat sodą ir viską gerai išmaišiau
5. Ištirpinau sviestą supyliu į plakinį ir viską dar kartą išmaišiau.
6. Smulkiai sutarkavau 3 morkas, citrinos žievelės ir miltus supyliu į paruoštą plakinį ir viską sumaišiau(miltų reikės tiek, kad tešla būtų grietinės tirštumo).
7. Gautą masę supyliu į sviestu išteptą skardą.
8. Pyragas kepė apie 1 h.

Pyragas buvo labai skanus, nesusas, mano šeimai ir man labai patiko. Manau kepsiu dar kartą.

