

Senovinė skrylių lazanija

Renesanso laikotarpiu lazanijos pradėtos valgyti su įvairiausiais priedais. Pirmą kartą šis receptas atkeliavo ir į Lietuvą kartu su Bona Sforca. XVI amžiuje skryliai buvo prašmatnus patiekalas, gaminamas iš brangių miltų. Tad į Lietuvą patekus pirmajam lazanijos receptui, lakštai buvo gaminami iš skrylių. Šį patiekalą valgydavo įvairūs kilmingieji ir bajorai, o lazanija būdavo patiekiamama net per puotas.

Produktai:

- 500 g kvietinių miltų
- 400 g varškės sūrio
- 200 ml grietinės
- 100 g sviesto
- 2 kiaušiniai
- Druska

Gaminimo eiga:

Iš miltų, druskos ir vandens užmaišiau prie rankų nelimpančią tešlą. Gana plonai iškočiojau. Iškočiotą tešlą supjausčiau nedideliais kvadratais ir dėjau į verdantį vandenį. Skrylius dėjau po vieną, maišant, kad nesuliptų. Skryliams išvirus, sudėjau į dubenį. Kad skryliai išvirę nustačiau, kai jie iškilo į viršų.

Tuomet ėmiau gaminti lazanijos įdarą. Tarkuotą baltą varškės sūrį išmaišiau su grietine, kiaušinių tryniais, druska ir krapais. Toliau pasiėmiau skardą ir kepimo formą. Skrylius susluoksniavau su įdaru ir ant viršaus užpyliau ištirpintą sviestą. Lazaniją palikau kepti 160 laipsnių įkaitintoje orkaitėje.

Skanaus!

