

## Troškinti grybai

*500 g sūdytų, raugintų arba marinuotų grybų, 4–5 šaukštų aliejaus, 4–5 šaukštų pomidorų tyrės, 2 svogūnų, petražolių lapelių, 100 ml vandens, pipirų*

Grybus supjaustyti nedideliais ruoželiais ir pakepinti aliejuje kartu su smulkiai supjaustytais svogūnais. Supilti pomidorų tyrę, pagardinti pipirais ir, vis pamaišant, troškinti ant nedidelės ugnies apie 15 minučių. Jei grybai labai išsausės, galima įpilti truputį vandens ir dar patroškinti porą minučių. Prieš patiekiant apibarstyti sukapotais petražolių lapeliais.



## Įdaryti pievagrybiai

*500 g stambių pievagrybių, 1 morkos, 1 svogūno, 1–2 šaukštų aliejaus, 4 šaukštų maltų džiovėsėlių, pusės šaukštėlio druskos, maltų pipirų*

Pievagrybius nuvalyti, nuplauti ir nusaustinėti. Kotelius smulkiai supjaustyti, morką ir svogūną nuvalyti, taip pat smulkiai supjaustyti, tada sudėti į įkaitintą aliejų ir kepti, kol išgaruos skystis. Gautą masę sumaišyti su džiovėsėliais, pagardinti druska ir pipirais. Įdaru prikimšti pievagrybių kepurėles ir dėti į aliejumi pateptą formą. Kepti iki 200 laipsnių temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 10 minučių.

## Moėiutės pyragėliai su grybais

Tešlą atšildyti, smulkiai supjaustyti svogūną ir grybus. Įkaitinti keptuvę su aliejumi ir pakepinti svogūnus, kol jie taps permatomi. Tada suberti grybus ir kepti dar kelias minutes. Jei reikia, pasūdyti ir pagardinti pipirais. Po to nuimti keptuvę nuo ugnies. Atšilusią tešlą supjaustyti norimo dydžio keturkampiais, į juos dėti įdarą, sulenkti kaip trikampes skareles ir gerai užspausti kraštėlius. Skardą iškloti sviestiniu popieriumi, dėti pyragėlius ir kepti 180 laipsnių temperatūros orkaitėje apie 20 min., kol gražiai pagels.

**Patarimas.** Pyragėlius galima kepti ir su obuolių įdaru: sutarkuotus obuolius reikia apibarstyti cukrumi ir cinamonu.

*250 g sluoksniuotos tešlos, saujos paruoštų grybų (marinuotų, sūdytų, šaldytų ar virtų džiovintų), 1 svogūno, aliejaus, druskos, pipirų*