KIKKOMAN

Gaļas pīrāgs japāņu gaumē

Kopējais laiks **30 min.** **5 min.** sagatavošanas laiks **25 min.** gatavošanas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
2.405,80 kJ / 575 kcal

Tauki: **38,80 g** Olbaltumvielas: **27,20 g**
Ogļhidrāti: **36,80 g**

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

200 g	kvadrātveida kārtainās mīklas plākšņu
1	ola
1 ēdamk.	Kikkoman Sezama eļļa
150 g	maltas liellopu gaļas
2	lociņi
4	šampinjoni
1 ēdamk.	miso
1 ēdamk.	cukura
1 ēdamk.	Kikkoman Sojas mērce
1 ēdamk.	ūdens
1 ēdamk.	kukurūzas vai kartupeļu cietes (izšķīdina ar 1 papildu ēdamk. ūdens)
1 šķipsniņa	melno piparu
	Pētersīļi (dekorēšanai)

PAGATAVOŠANA

Solis 1

1 ēdamk. Kikkoman Sezama eļļa - **150 g** maltas liellopu gaļas - **2** lociņi - **4** šampinjoni - **1 ēdamk.** miso - **1 ēdamk.** cukura - **1 ēdamk.** Kikkoman Sojas mērce - **1 ēdamk.** ūdens - **1 ēdamk.** kukurūzas vai kartupeļu cietes (izšķīdina ar 1 papildu ēdamk. ūdens) - **1 šķipsniņa** melno piparu
Pagatavošana - pildījums:

Sagriez lociņus un smalki sakapā šampinjonus. Pannā ielej Kikkoman Sezama eļļu un, kad panna ir silta, apcep šampinjonus un lociņus. Kad tie kļuvuši mīksti, pievieno malto liellopu gaļu.

Kad gaļa apcepusies, pievieno miso, cukuru, Kikkoman Sojas mērci, ūdeni un melnos piparus. Kad miso ir izšķīdis un vienmērīgi iemaisīts, pievieno cietes šķīdumu un visu kārtīgi samaisi.

Solis 2

200 g kvadrātveida kārtainās mīklas plākšņu
Atrullē kārtainās mīklas plāksnes un sagriez tās 8 kvadrātos (8 x 8 cm), pēc tam 4 no tiem sagriez 4 garenās strēmelēs (katru 2 x 8 cm).

Solis 3

1 ola - 1. solī pagatavotais pildījums
Apsmērē virsmas ar olu. Izvieto 4 strēmeles gar malām. Vidū lieciet 1. solī pagatavoto pildījumu un vēlreiz apsmērē malas ar olu. Cep līdz 200 °C uzkarsētā cepeškrāsnī 10 minūtes. Pirms pasniegšanas pārkaisi ar sakapātiem pētersīļiem.