



## Sparģeļu pīrādziņi

### Sastāvdaļas:

Milti pārbēršanai

375 grami kārtainā mīkla,  
plāksnēs

150 grami krēmsiera pēc izvēles

Plānas kūpināta šķiņķa šķēles

400 grami sparģeļu kāti, nogriezti  
gali, ja nepieciešams

1 ola, sakulta

Zaļie salāti pasniegšanai

Garšvielas



Pagatavošana: uzsilda cepeškrāsni līdz 200 grādiem. Darba virsmu viegli pārber ar miltiem, liek mīklas plāksnītes un sagriež kvadrātos vajadzīgajos izmēros, lai gala rezultātā veidotos pīrādziņi aploksnes formā. Krēmsieru izmanto, apsmērējot katru mīklas kvadrātu (neapsmērē aptuveni 1 centimetru no katras malas). Šķiņķa šķēles katru aptin ap 3-5 sparģeļu kātiem. Sagatavotos rullīšus kārto pa vidu katram kvadrātam, pārber ar garšvielām. Mīklas 1 centimetru atstātās maliņas pārsmērē ar olu un loka ciet aploksnes formā. Katru pīrādziņu pārsmērē ar olu un liek pannā. Cep aptuveni 20-25 minūtes līdz mīkla ir zeltaina un pīrādziņš viegli uzpūties. Pasniedz nekavējoties kopā ar svaigiem sezonālajiem salātiem.