Soufra – graikiškas filo tešlos pyragas

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

Tešla ir uogos

- 1 pakelio Filo tešlos ((atitirpinto))
- 1/2 pakelio Sviesto ((apie 90–100 g, ištirpinto))
- Uogų: poros saujų šviežių vyšnių, trešnių arba šilauogių

Užpilas

- 3 kiaušinių
- 100 g cukraus
- 200 ml plakamosios grietinėlės (35–36%)
- 100 ml pieno
- 1 citrinos nutarkuotos žievelės (suteiks nerealų graikišką aromatą)
- 1 arb. šaukštelio vanilės ekstrakto

Gaminimo eiga

1. Paruošimas: Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C. Nedideliame puodelyje ištirpinkite pusę pakelio sviesto. Kepimo formą (geriausiai tinka apvali, apie 26–28 cm skersmens) lengvai ištepkite sviestu.

2. Klostavimas (Soufra technika): Imkite vieną filo tešlos lapą (kitus pridenkite šiek tiek drėgnu rankšluosčiu, kad neišdžiūtų). Teptuku (ar tiesiog rankomis) lengvai apšlakstykite jį tirpintu sviestu ir sutepkite. Trumpuoju kraštu pirštais sutraukite lapą į „armonikėlę“. Gautą juostą laisvai susukite į rožę ir įdėkite į kepimo formos centrą. Kitus lapus paruoškite taip pat ir vyniokite aplink centrinę rožę, kol užpildysite visą formą. Jei reikia padarykite didesnius tarpus, kad forma užsipildytų.

3. Pirmasis kepimas: Likusiu tirpintu sviestu aptepkite pyrago viršų. Pašaukite į orkaitę maždaug 15–20 minučių, kol tešlos krašteliai gražiai pagels ir taps traškūs.

4. Užpilo paruošimas: Kol tešla kepa, dubenyje išplakite kiaušinius su cukrumi, įmaišykite grietinėlę, pieną, vanilę ir nutarkuotą citrinos žievelę.

5. Baigiamasis kepimas: Išimkite vos pageltusį pyragą iš orkaitės. Į tešlos tarpelius subereikite uogas (jei naudojate vyšnias – išimkite kauliukus). Viską tolygiai užpilkite paruoštu kiaušinių plakinio mišiniu. Grąžinkite į orkaitę dar 30–35 minutėms, kol užpilas pilnai sustings, o viršus taps gražios auksinės spalvos.

6. Man šis pyragas pats skaniausias, kol dar yra šiek tiek šiltas, o iškepęs jis nuostabiai kvepia citrina ir vasara. Prieš patiekiant galite papildomai pabarstyti cukraus pudra.

Pastabos

Svarbi paslaptis prieš pradedant: Filo tešlą išimkite iš šaldiklio iš anksto. Labai svarbu ją, dar neišimtą iš pakuotės, palikti pastovėti ant stalviršio, kad ji visiškai atšiltų iki kambario temperatūros. Šalta tešla bus trapi ir plyšinės, o atšilusi – elastinga ir paklusni.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt