

detkityumen.ru

Киш Лорен



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Тесто:

мука 200 гр

яйцо 1 шт.

масло слив. 100 гр.

соль 1 щепотка

Начинка:

бекон варено-копченый 150 гр. (я взяла ветчину)

заливка:

сливки 20% 100 мл.

яйцо 3 шт.

сыр голландский 100 гр.

соль по вкусу и мускатный орех 1 щепотка

Приготовление:

Этот рецепт я нашла на сайте edimdoma.ru, сразу решила его опробовать. Ожидала чего-то оригинального и необычного, а получилась холодная яичница с ветчиной (я заменила бекон на ветчину, т.к. не нашла бекон) на тесте. Но это вкусно, поэтому решила поделиться рецептиком)

В глубокую миску просеять муку, добавить яйцо, соль и протертое на терке холодное масло. Перетереть все рукой до состояния мелкой крошки.

Налить 2 ст.л. ледяной воды и сформировать из теста шар. Завернуть в пищевую пленку и убрать в

холодильник на 30 мин.

Пока тесто отдыхает, бекон нарезать кубиками и обжарить до легкой золотистости на сухой сковороде.

Форму для выпечки смазать 1 ч.л. сливочного масла. Достаем тесто из холодильника и разравниваем его руками по форме, делая бортики 2-3 см.

Бекон разложить по тесту.

Для заливки взбить слегка яйца венчиком, добавить сливки, соль, перец, мускатный орех. Все хорошо перемешать.

Вылить заливку на тесто с беконом. Сыр нарезать пластиками и выложить сверху.

Выпекать в разогретой духовке до 190 градусов 40 минут.

Подавать теплым. Приятного аппетита=)

24.08.2014

[Tyume nochka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/145/