

detkityumen.ru

## Киш Лорен.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Состав: 1½ стакана пшеничной муки

4-5 ст.л.сливочного масла

соль

4 яйца

1 ст.л.воды

1 ст.л.маргарина

200гр.копчёной ветчины

1½ стакана сливок

молотый перец чёрный

50 гр.твёрдого сыра.

Приготовление:

1.Муку просеять на стол горкой,сделать сверху углубление,положить в него размягчённое масло, соль, одно яйцо, влить воду и перемешать. Вымесить гладкое ровное тесто, скатать в шар, накрыть салфеткой и оставить на несколько часов.

Можно приготовить тесто с вечера и хранить в холодильнике.

2.Тесто раскатать в пласт. выложить в форму с высокими бортиками, смазанную маргарином.Выровнять края, наколоть вилкой дно.

3.Ветчину нарезать тонкими ломтиками, слегка обжарить на сухой сковороде.Выложить на тесто ровным слоем.

4.В миске взбить 3 яйца со сливками, посолить, поперчить, снова взбить, добавить натёртый сыр. Залить в форму.

5.Духовку разогреть до 180-200 градусов. Выпекать пирог 15-20 минут.

Подавать к столу горячим, прямо из духовки.

Приятного аппетита!

21.12.2017

[Органика](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/599/](http://detkityumen.ru/recipe/599/)