

detkityumen.ru

Киш Лорен.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Состав: 1\2 стакана пшеничной муки

4-5 ст.л. сливочного масла

соль

4 яйца

1 ст.л. воды

1 ст.л. маргарина

200гр. копчёной ветчины

1\2 стакана сливок

молотый перец чёрный

50 гр. твёрдого сыра.

Приготовление:

1. Муку просеять на стол горкой, сделать вверху 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/