Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Закусочный пирог

19 июля 2012 13:29 · https://open-cook.ru/recipes/zakusochnyj-pirog



Не смотря на визуальное сходство, это не пицца. Тесто для этого пирога получается песочным, но вот сочности не хватает. А вот под пиво отличная штука.

Получается небольшой пирог, но интересный.

- 100 гр сливочного масла
- 200 гр муки
- 40 мл белого сухого вина
- 200 гр помидоров
- 200 гр шампиньонов
- 50 гр зеленого перца

- 50 гр пармезана
- 2 ст.л. оливкового масла
- соль

Для начала подготовим овощи. Грибы нарезаем ломтиками, но не тонкими, а то на пироге их совсем не останется.



Помидоры нарезаем кружочками, перец колечками:



Сливочное масло и вино должно быть из холодильника, достав масло, натираем его на крупной терке:



Добавляем к маслу муку и быстренько растираем, чтобы получилась масляно-мучная крошка, она должна быть крупной:



Теперь вливаем к крошке вино и быстро замешиваем тесто до того момента, как оно начинает собираться в комок:



Теперь нужно раскатать очень тонко тесто, у меня получилось вот так:



Теперь нужно аккуратно переложить пласт теста на противень, застеленный пергаментом:



Настал ответственный момент: выложить на тесто начинку и сбрызнуть ее оливковым маслом, посолить. Ставим пирог в духовку, разогретую до 180 градусов, на 20 минут:



Вынув пирог из духовки я поняла, что ему не хватает сыра, поэтому добавила пармезан:





Возвращаем пирог с сыром в духовку на 5 минут:



Приятного аппетита!




open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой