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

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

Мини-тарты с грибами

21 июля 2012 09:35 · https://open-cook.ru/recipes/mini-tarty-s-gribami



Идеальная пятничная закуска. Готовится быстро и легко, вкусная и сытная. Как оказалось, хорошо подходит к сухому белому вину и домашнему коктейлю.

Основные продукты даны на один лист из упаковки готового слоеного теста, поэтому если будете использовать оба листа, начинку делайте в два раза больше.

Итак:

- 1 лист из упаковки готового слоеного не дрожжевого теста (размороженного)
- 150 гр шампиньонов
- 1 луковица

- 1 помидор
- 50 гр сыра (я использовала пармезан)
- 1 зубчик чеснока
- немножко мелко рубленного укропа
- соль
- 1,5 ст.л. растительного масла

Для этих пирогов не нужно измельчать грибы, нарезаем их довольно крупно (в процессе приготовления грибы ужариваются, а я люблю чувствовать гриб на зубах). Лук нарезаем тонкими четвертинками колец,а чеснок пластинками:



Разогреваем на сковороде масло и обжариваем в нем грибы, лук и чеснок на среднем огне до готовности:



Когда грибы и лук будут готовы, присаливаем их:



Вынимаем из упаковки один лист теста:



Вот так выглядит этот лист:



Раскатываем его так, чтобы лист увеличился в размере в 1,5 раза:



Разрезаем на 4 квадрата:



Теперь мы будем использовать широкую чашку, миску или что-то в этом роде. Я брала небольшую супницу. Это нужно нам для того, чтобы сделать бортики у пирогов. Чашку нужно вдавить в тесто, но не сильно, чтобы не порвать его:



Получаем вот такую красоту, которую перекладываем на противень, застеленный пекарской бумагой или смазанный маслом:



От кусочка сыра отрезаем 4 пластины, остальное натираем на мелкой терке:



От помидора отрезаем 4 толстеньких кружочка:



На выдавленные кружочки теста выкладываем сыр:



На сыр выкладываем грибы с луком:



Сверху кладем кружок помидора, а на него мелко рубленный укроп:



На помидор – пластинку сыра:



Отправляем пироги в духовку, разогретую до 220 градусов, на 20-25 минут:



В итоге получаем безумно ароматные и вкусные пироги. Время, указанное мной, приблизительное. Лучше всего не ни на что не отвлекаться и следить за пирогами в духовке. Потому что я увлеклась рассказом супруга в другой комнате и проворонила пироги. Поэтому они такие темно-коричневые, а должны быть золотистые:



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Комментарии: 2

Галина # 17:34 22.01.2013

Добрый вечер,Анна! А "бортики"так и оставляем,не приподнимаем никаким образом? Т.е.начинку в круг и всё? Возник вопрос,так как на фото начинка не вылилась за "бортики".Заранее спасибо за ответ.

Анна Нечаева # 18:01 22.01.2013

Здравствуйте, Галина!"Бортики" приподнимать не нужно, слоеное тесто сильно поднимется вокруг начинки в процессе выпекания и само образует их, этому способствует и прижатое тесто по кругу. Грибы и лук лучше обжаривать в небольшом количестве масла, а чтобы оно не мешало на тесте, чуть отожмите ложкой грибы и лук, вынимая их из сковороды. Вся начинка осталась внутри, не вылилось ни капли :)