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

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

Пирог с грушей и козьим сыром

6 октября 2016 14:16 · https://open-cook.ru/recipes/pirog-s-grushej-i-kozim-syrom



Груша и сыр - классическое сочетание. Сыры меняются, но груша остается. Груша и горгонзола уже есть на сайте в виде Тостов и Салата. Настало время груши и козьего сыра! Данный рецепт **пирога**, в котором соединились не только эти, созданные друг для друга, продукты, но и мед, розмарин и черный молотый перец, я нашла в блоге Ali. Невозможно было пройти мимо такого аппетитного сочетания.

Этот пирог закусочный и к нему отлично подойдет белое вино. А учитывая цену на козий сыр, он становится еще и праздничным блюдом. Зато этим пирогом можно приятно удивить гостей.

Готовится он очень просто и легко, вам нужно будет всего лишь разморозить тесто, положить на него ингредиенты и потом уже просто подать пирог к столу. В наших российских магазинах слоеное тесто продается либо по два квадратных листа в пачке, либо одним длинным листом. У меня был последний вариант.

На 1 большой пирог или два поменьше:

- 1 лист прямоугольный лист слоеного бездрожжевого теста (или 2 квадратных листа, тогда у вас будет два пирога)
- 2-3 средних груши (может понадобиться чуть больше)
- 200 гр козьего сыра
- 2 ст.л. лимонного сока
- примерно 1 ст.л. сахара
- свежие листья розмарина (мне хватило лишь верхушки)
- жидкий мед
- перец черный свежемолотый

Тесто разморозить и выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой. Немножко завернуть края по всему периметру, буквально на 1-1,5 см, и аккуратно придавить их вилкой в сторону центра (как на фото).



Козий сыр раскрошить и равномерно распределить его по поверхности теста.



Груши разрезать пополам вдоль, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками также вдоль. Сбрызнуть их лимонным соком, чтобы не потемнели. Выложить грушевые ломтики на пирог внахлест. На самом деле не важно, как именно вы их будете класть. У меня, например, как и у Али, два ряда ломтиков, выложенных в противоположных направлениях.



Присыпать *груши* сахаром.



Отправить *пирог* в духовку, разогретую до 220 градусов, на 20 минут, пока тесто не станет золотисто-коричневым.



Снять пирог с противня и дать ему остыть в течении 5 минут. Затем полить его сверху медом (у меня ушло 3 чайных ложки). Количество меда исключительно на ваш вкус, можете добавить его совсем чуть-чуть или наоборот залить пирог медом. Листья *розмарина* отделить от веточки и мелко нарезать. Посыпать пирог измельченным *розмарином* и свежемолотым черным перцем.



Имейте ввиду, что свежий **розмарин** обладает ярко выраженным запахом и его нужно здесь совсем чуть-чуть, буквально 5-6 этих маленьких листиков, иначе он перебьет все остальные вкусы и ароматы.

Подавать этот *пирог* лучше в теплом виде, но и в холодном он остается вкусным.



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

stella # 20:57 27.12.2016

ела 2 варианта такого..
Киш с козьим сыром, инжиром, жареным луком и болгарским перцем фр.
Фламмкухен с Горгонзолой. грушей, медом, орехом посыпанные руколой нем.

Теперь попробую ваш вариант с розмарином. Спасибо!