

Пирог «Крымская роза»;

Ингредиенты

- Слоеное тесто - 500 г
- Кабачки - 2 шт
- Баклажаны - 2 шт
- Морковь - 2 шт
- Соль -
- Перец -
- Оливковое масло - 2 ст.л
- Молоко - 300 мл
- Мука - 25 г
- Сливочное масло - 25 г
- Яйцо - 2 шт
- Сыр - 60 г
- Мускатный орех -



Рейтинг блюда: 3/5

Процесс приготовления

1

Тесто кладем размораживаться. Тем временем варим соус бешамель. Растапливаем масло в сотейнике, добавляем муку, перемешиваем, чтобы не было комочков. Вливаем молоко, опять хорошо перемешиваем, добавляем соль и тертый мускатный орех, доводим до кипения и снимаем с огня. Немного остужаем и быстро вмешиваем взбитые яйца. Добавляем тертый на мелкой терке сыр и опять перемешиваем. Соус готов.

2

Овощи нарезаем слайсами по 1/2 см толщиной, можно чуть тоньше. Баклажаны посолить и дать им полежать минут 20, чтобы ушла горечь. Кладем овощи на несколько минут в пароварку, доводим их до полуготовности.

3

Начинаем сборку пирога. Тесто раскатываем и выкладываем в форму, чуть смазанную маслом. Делаем бортики. Тесто накалываем вилкой, чтобы оно не вздувалось при выпекании. Выливаем соус на тесто и начинаем выкладывать по спирали овощи, утапливая их ребром в соусе. Удобнее начать от бортиков и постепенно продвигаться к центру, чередуя овощи.

4

Смазываем верх пирога оливковым маслом и отправляем в разогретую до 180°C духовку примерно на 1 час. Через 20-25 минут пирог надо накрыть фольгой, чтобы не горел верх. Подавать пирог следует теплым, но и остывший он не теряет своих вкусовых качеств.

Приятного вам аппетита :)