





Пирог с томатами и свежим сыром

Ингредиенты

-  Слоеное тесто - 1 лист
-  Помидоры - 4 шт
-  Сыр - мягкий (козий или брынза) 250 г
-  Травы - сухие по вкусу



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Раскатать тесто, выложить в форму и выпекать 15 минут.

2

На тесто выложить равномерно сыр, сверху очищенные и порезанные на кружочки томаты, присыпать сухими травами.

3

Края теста завернуть на начинку.
Выпекать еще 20 минут при 180С.

Приятного вам аппетита :)