

## Пирог с инжиром

### Ингредиенты

- Инжир - 400 г
- Тесто фило - 5 листов
- Сливочное масло - 100 г растопленное
- Мёд - 50 г
- Желтки - 1 шт
- Мороженое - ванильное по желанию



Рейтинг блюда: 3/5

### Процесс приготовления

1

Сложите листы фило-теста друг на друга, смазывая каждый растопленным сливочным маслом. В центр выложите крупно нарезанный инжир и полейте медом. Края теста подверните внутрь, сформировав бортики и придав пирогу круглую форму.

2

Взболтайте желток с небольшим количеством воды и смажьте тесто. Поставьте в разогретую до 200 С духовку на 25-30 минут, выпекайте до золотистого цвета.

3

Готовый пирог подавайте теплым с шариком мороженого.

Приятного вам аппетита :)