

Киш с сыром

Знаменитая серия французских пирогов с сыром не обошла нас стороной и увлеченно манит на кухню.



Для теста: 100 г маргарина или сливочного масла, 2 стакана муки, 0,5 стакана муки, 0,5 чайной ложки питьевой соды, 1 яйцо.

Для начинки: 250 г твёрдого сыра.

Для заливки: 3 яйца, 100 г сметаны, 1 чайная ложка карри, зелёный лук.

Размешать руками в крупку сливочное масло или маргарин с 2 стаканами просеянной муки.

В половину стакана сметаны добавить 0,5 чайной ложки соды и яйцо. Размешать и вмешать в муку с маргарином. Слепить тесто в комок и поставить в холодильник на 1 час.

Охлажденное тесто выложить в форму, сделав бортики.

Твёрдый сыр натереть на крупной тёрке. Смешать с заливкой из взбитых яиц, сметаны, чайной ложки карри (по желанию), зеленого лука.

Сырную массу выложить на тесто и разровнять. Выпекать в духовке примерно 25-35 минут.

Разрезать пирог полностью остывшим.