

Необычный мясной пирог

Этот превосходный пирог хорош и в горячем, и в холодном виде. На столе он будет настоящим красавцем, «мотором» застолья.



30 свежих виноградных листьев.

Для начинки: 800 г смешанного фарша, 150 г натёртого сыра, 2 головки репчатого лука (натереть на тёрке), 1 средняя морковь (натереть на тёрке), 1 средний кабачок (натереть на тёрке), 1 яйцо, 1 ст. ложка горчицы, 7 ст. ложек молотых сухарей, горсть кедровых орехов, 200 г натурального густого йогурта или не жирной густой сметаны, 3 ст. ложки укропа, соль, черный молотый перец, 3 ст. ложки оливкового масла, сок 1 лимона.

Для крема-соуса: 1 ст. ложка горчицы, 150 г натурального густого йогурта или не жирной густой сметаны, 4 ст. ложки яблочного уксуса, соль, молотый белый перец, 4-5 ст. ложек оливкового масла, 1 ст. ложка укропа.

Листья отварить в подсоленной кипящей воде 2-3 минуты, дать стечь и сбрызнуть лимонным соком.

Приготовление начинки: в фарш добавить натёртые на тёрке

кабачок, морковь, сыр, лук, измельчённые орехи, горчицу, йогурт или сметану, измельчённый укроп, оливковое масло. Посолить, поперчить, тщательно вымешать.

Выстелить виноградные листья сначала по бортику формы, так, чтобы они свисали за её край, затем закрыть дно. Распределить по всей форме начинку, уплотнить, накрыть сначала свисающими с бортиков листьями, а затем выстелить верх, закрыв его полностью. Смазать маслом и накрыть пекарской бумагой. Выпекать в прогретой духовке при 180° 40-50 минут, поставив форму на противень.

Готовый пирог вынуть из формы, поместить на блюдо, покрыть кремом (можно его подать отдельно в соуснике), украсить и тут же подавать к столу.

Приготовление крема-соуса: поместить в банку, которая закрывается крышкой, все ингредиенты и хорошенько поболтать.