

Пирог - рулет



Дрожжевое тесто.

Для начинки: 300 г лука, 300 г шампиньонов, 4 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, 300 г мясного фарша.

Приготовление начинки: нарезанный лук потушить в растительном масле. Добавить нарезанные шампиньоны, влить 2 ст. ложки воды, довести до готовности под крышкой, измельчить блендером. Добавить в фарш, перемешать.

Тесто раскатать прямоугольным пластом 30x40 см, намазать на него начинку. Ножом разрезать пласт на 4 одинаковые полосы. Первую скатать в рулет и перенести к началу второй полосы. Скатать вторую поверх первого рулета. И так сделать с третьей и четвертой полосками.

Рулет поставить одним срезом вверх, другим – вниз на застеленный бумагой противень. Смазать яйцом, дать расстояться. Запекать в разогретой до 220° духовке 15 минут. Накрыть фольгой и допекать при 180° 50 минут.

Смазать маслом, дать остыть.

Время приготовления 80 минут