

Пирог с ревенем

2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 кг ревеня, 0,5 стакана сахара, 1 чайная ложка молотой корицы.

Для смазывания поверхности пирога: небольшой кусочек сливочного масла.

Размягченное масло растереть добела, добавить сметану, размешать до получения однородной массы, всыпать муку, соль и замесить однородное пластичное тесто.

Тесто раскатать в виде овальной лепешки толщиной 0,7-0,8 см, перенести на противень, расправить, разровнять, наколоть вилкой по всей поверхности.

Положить ровным слоем начинку из ревеня с корицей, поверх начинки нанести сеточку из теста, тонко раскатанного и нарезанного гофрировочным ножом в виде ажурных тонких полосок. Затем загнуть края теста так, чтобы они закрывали концы переплетений, после чего защипнуть края пирога.

Приготовление начинки: ремень вымыть, очистить кожицу, нарезать кусочками, налить воды столько, чтобы она чуть покрывала ремень, добавить сахар и варить под крышкой до полумякости. Затем откинуть на сито или дуршлаг, дать сиропу стечь.

Охлажденную начинку смешать с корицей и использовать для пирога. Выпекать пирог при температуре 200-220° до готовности.

После выпечки переплеты и борта смазать сливочным маслом.