

Сырный пирог с брынзой



Вам понадобятся:

- 2 стакана муки
- 150 г сливочного масла
- 50-70 г твёрдого сыра
- 2 ст. ложки молока
- 3 яйца
- 150 г сметаны
- зелёный лук или другая зелень
- 1 маленький помидор
- 250 г брынзы
- 1 красный болгарский перец.

Приготовление:

1. Смешать в крошку муку и масло.
2. Сыр натереть на средней тёрке и добавить в крошку.
3. Влить молоко, слепить тесто в шар, руками распределить по форме, формируя высокие бортики.
4. Поставить в холодильник на 30 минут.

5. Приготовление начинки-заливки: слегка взбить яйца, добавить сметану, измельченный зеленый лук или мелко нарезанную зелень, мелко нарезанный помидор, нарезанную мелкими кубиками брынзу.
6. Перец нарезать на мелкие кубики. Большую часть добавить в заливку, оставив немного для посыпки верха.
7. В форму с тестом вылить начинку-заливку, посыпать кусочками перца.
8. Выпекать 35-40 минут.
9. Дать остыть, доставать из формы и разрезать на кусочки.

Время подготовки: 30 мин.

Время приготовления: 45 мин.

Количество порций: 6

Рейтинг рецепта: 4 : ?????