

Чесночный пирог

300 г муки, 6 ст. ложек сливочного масла, 1 головка репчатого лука, нарезанная тонкими полосками, 1 стакан крупно нарубленного чеснока, 2 чайные ложки разрыхлителя, 100 г натёртого сыра, 200-250 мл молока, 1 чайная ложка укропа, 1 пучок мелко порезанной петрушки, 1 чайная ложка укропа, соль.

Чеснок и лук слегка обжарить в 2 ст. ложках сливочного масла.

Муку с разрыхлителем и солью высыпать в кастрюлю. Нарезать 4 ст. ложки холодного сливочного масла и месить до тех пор, пока содержимое не станет рассыпаться на крошки. Добавить петрушку, укроп и молоко. Месить до образования однородной массы.

Тесто выложить в хорошо смазанную форму для выпечки, наверх положить смесь из чеснока и лука. Сверху посыпать сыром и выпекать 25-30 минут в разогретой духовке при 230°.

Остудить и разрезать на куски.