

Готовим вместе с Нямой

Открытый сырный пирог с грибами

Открытый сырный пирог с грибами

2011-09-13 23:05:18



Этот пирог сочетает в себе нежность и пикантность - яркий грибной вкус в момент сменяется вкусом нежнейшей сырной начинки!!!

Нам понадобится: горсть сушеных грибов

1 луковица

300 г муки

125 г мягкого сливочного масла

холодная вода **Для начинки:**

150 г мягкого козьего сыра (у меня был натёртый овечий)

500 г сметаны

3 яйца

1/2 ч л соли

свежемолотый черный перец **Для украшения:**

2-4 помидора

зелень (базилик, рукола)



Сухие грибы некоторое время распариваем в кипятке и измельчаем.

Лук измельчаем и обжариваем на растительном масле до золотистого цвета.

В чаше блендера смешиваем грибы, лук и просеянную муку. Добавляем масло и постепенно вливая воду замешиваем тесто. Формируем из теста шар, заворачиваем в пищевую плёнку и убираем на полчаса в холодильник.

Разъемную форму или форму с низенькими бортами смазываем маслом.

Распределяем тесто по дну и стенкам, и прокалываем всю поверхность вилкой, чтобы оно не сильно поднялось. Выпекаем на нижнем уровне при 200°С около 12 минут.



Готовим вместе с Нямой

Открытый сырный пирог с грибами

В блендере смешиваем сыр, сметану и яйца. Солим и перчим по вкусу. Выливаем начинку в форму с готовым тестом и выпекаем при 200°С около 30 минут.

Нет, конечно можно и не тратить время на выпечку, а сделать в Москве [заказ пиццы на дом](#), с тем же сыром и грибочками, но иногда хочется и повозиться с тестом!

Готовый пирог полностью остужаем.

Помидоры нарезаем тоненькими дольками, выкладываем по краю пирога, попеременно с листочками базилика или руколы.

Получается очень яркое и вкусное украшение стола! Кстати, не обязательно делать этот пирог именно в большой и круглой форме, вполне подойдут и фигурные формочки для маффинов!

Получается ещё оригинальнее =)

Приятного аппетита!

© www.njama.ru