



Греческий пирог с зеленым луком или луком пореем и сыром фета на основе слоеного теста. Вкусно!

Ингредиенты:

- зеленый лук (или порей) - 500-600 г
- куриные яйца - 6 шт.
- сыр фета или брынза - 250-300 г
- молоко - 2/3 ст.
- растительное масло (лучше оливковое) - 0,5 ст.
- слоеное тесто - 1 кг
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Для того, чтобы слоеное тесто хорошо поднялось, можно испечь его сначала отдельно - 2 листа размером с форму, в которой будет выпекаться пирог.



Для этого разморозить тесто согласно инструкции на упаковке и выпекать 15 минут.

Приготовить начинку

Для приготовления пирога можно использовать обычный зеленый лук (молодой)



или лук порей, который более нежный на вкус.

Лук промыть и нарезать.



Добавить яйца (можно немного взбить).



Затем - соль, перец.



Брынзу или фету мелко нарезать



и добавить к луку.



Затем влить молоко и оливковое масло. Все тщательно перемешать.

Если используете брынзу - она достаточно соленая, поэтому можно и не солить.

На дно формы для приготовления пирога выложить лист слоеного теста (выпеченного заранее), затем начинку



и накрыть вторым слоем теста.



Верх пирога смазать маслом и выпекать в заранее разогретой духовке 30-40 минут до готовности.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}