

# Пирог творожный с зеленью

## Нужно:

- тесто слоеное готовое - **500** г.
- творог **9%** - **300** г.
- петрушка - пучок
- лук-порей (шнитт-лук) - пучок
- сливочное масло - **50** г.
- яйцо - **1** шт.
- лимонный сок - **1** столовая ложка
- чеснок - **1** зубчик
- перец белый - **1/2** чайной ложки
- кумин - **1/2** чайной ложки
- соль

Получается: **4-6** порций.

## Приготовление:

Заранее достаем купленное тесто размораживаться!

1. Зелень моем, измельчаем.
2. Выдавливаем чеснок и лимонный сок.
3. Смешиваем зелень и творог.
4. Топим сливочное масло в маленькой кастрюльке.
5. В растопленное масло вбиваем яйцо и взбиваем миксером.
6. Размороженное тесто быстро вымешиваем, используем небольшое количество муки.
7. Раскатываем, в зависимости от формы, которую будем использовать (важно, чтобы пирог получился достаточно тонким, иначе он не пропечется).
8. Форму смазываем сливочным маслом, выкладываем тесто.
9. Выкладываем начинку (творог с зеленью), защипываем край, равномерно поливаем сверху сливочным маслом, взбитым с яйцом.
10. Ставим в разогретую до **180** градусов духовку, выпекаем до золотистого цвета (около **30-40** минут).

Приятного аппетита! :)