

Овощной пирог

Нужно:

- Мука - 500 г.
- Сливочное масло - 200 г.
- Яйцо - 1 шт.
- Перец болгарский (красный) - 1 шт.
- Кабачок цуккини - 1 шт.
- Лук репчатый - 1 шт.
- Базилик свежий - пучок
- Сыр Фета (или твердая брынза) - 200 г.
- Масло растительное
- Перец черный душистый

Получается: 4 порции.

Приготовление:

1. Достаем сливочное масло из холодильника, оставляем на время, пока оно не размягчится.
2. Разбиваем яйцо, оставляем небольшое количество желтка для обмазывания пирога.
3. Большую часть яйца смешиваем со сливочным маслом, добавляем 1 столовую ложку воды, взбиваем миксером.
4. Добавляем муку, замешиваем тесто. Когда тесто готово, убираем его в холодильник.
5. Моем, чистим, режем овощи (кубиками).
6. Наливаем в сковороду немного растительного масла, выкладываем овощи, солим, перчим.
7. Тушим овощи сначала под крышкой, потом открываем крышку, и выпариваем воду.
8. Фету режем кубиками.
9. Моем базилик, просушиваем салфеткой, отрываем листочки и режем их мелко.
10. Перемешиваем фету и базилик, когда овощи готовы, все перемешиваем.
11. Делим тесто на две части: большую и поменьше.
12. Раскатываем большую часть теста, выкладываем в форму (предварительно смазав ее небольшим количеством сливочного масла).
13. Выкладываем начинку в форму, раскатываем меньшую часть теста, накрываем начинку тестом и защипываем края.
14. В центре делаем дырку и смазываем пирог частью желтка, который мы для этого оставили.
15. Выпекаем на 200° около 30 минут.

Приятного аппетита! :)