



Пирог с грибами и сыром

Сытный слоеный пирог с грибами, заливкой из сырного соуса. Пирог, который получается сытным, вкусным и к тому же быстро готовится.

Что нужно

Для теста

- 200 г** горячего отварного картофеля,
- 1** стакан муки,
- 1** яйцо,
- 1 ст.л** сливочного масла,
- 7 г** сухих дрожжей,
- 3** щепотка мускатного ореха, соль, перец

Для начинки

- 400 г** шляпок шампиньонов
- 100 г** замороженных лесных грибов
- 250 г** сливочного творожного сыра МИЛКАНА
- 100 мл** молока
- 3** яйца
- 2** луковицы
- 2 ст. л** нарезанной петрушки
- 1 ст. л** сливочного масла

Что делать

- 1** Дрожжи развести в 0,25 стакана теплой воды и отставить на 15 мин., до появления пузырьков.
- 2** Картофель размять в пюре, дать немного остыть. Добавить яйцо, муку, сливочное масло, дрожжи, мускатный орех и соль по вкусу. Тщательно перемешать, накрыть и поставить на 30 мин. в теплое место.
- 3** Лесные грибы оставить на 15 мин. при комнатной температуре и промыть. Лук очистить и порубить. Шампиньоны, лесные грибы и лук обжарить в сливочном масле до готовности, 8–10 мин. Слегка посолить и поперчить.
- 4** В миске смешать яйца, молоко, петрушку и сыр Милкана, добавить щепотку соли.
- 5** Разогреть духовку до 200 °С. Форму смазать маслом. На присыпанном мукой столе раскатать тесто в круг диаметром на 6 см больше диаметра формы. Выложить тесто в форму, закрывая дно и бортики. Поставить в духовку на 10–12 мин.
- 6** Вынуть форму из духовки, выложить в нее смесь из грибов и лука, залить сырным соусом и вернуть в духовку еще на 30–35 мин.