Пирог с имбирем, тыквой и яблоком

Автор: Мухаббат
31.10.2011 10:32 - Обновлено 03.11.2011 13:29

Пряно-ароматный пирог, поднимет настроение и придаст бодрость в осеннюю погоду. Имбирь является сильным антиоксидантом. Он эффективно снижает артериальное давление и уровень холестерина в крови, стимулирует пищеварение и очищает организм от шлаков и токсинов при пищевых отравлениях.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 гр. готового бездрожжевого слоеного теста

20 гр. сливочного масла

небольшой кусочек свежего корня имбиря

200 гр. тыквы

1 среднее зеленое кислое яблоко

2 яйца

0,5 ст. сахара

щепотка семян аниса

щепотка молотого мускатного ореха

1 ч.л. лимонной цедры (по желанию)

1 ст.л. лимонного сока

горсть тыквенных семечек (для украшения, по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Слоеное тесто разморозить согласно инструкции на упаковке.

Корень имбиря очистить и мелко нарезать. Тыкву очистить, вымыть и нарезать кубиком. Яблоко вымыть, очистить от кожуры и сердцевины и нарезать кубиком.

В сковороду выложить масло и растопить, добавить имбирь, через минуту тыкву. Жарить на медленном огне минуты три, помешивая. Добавить яблоки и еще подержать на огне минуты 3. Добавить семена аниса, мускатный орех, цедру лимона и лимонный сок. Перемешать. Убрать с огня и слегка остудить.

Яйца взбить венчиком, немного взбитого яйца отлить в другую посуду (для смазывания пирога). К яйцам добавить сахар (если тыква очень сладкая, количество сахара можно

уменьшить), перемешать, добавить к имбирно-тыквенно-яблочной массе. Размешать.

Тесто слегка раскатать на присыпанной мукой поверхности. Форму с бортами (у меня прямоугольная) застелить бумагой для выпечки, выложить тесто, слегка подняв края, выложить начинку, загнуть края, слегка прижать и защипить. Смазать тесто пирога яйцом, по желанию можно еще сверху пирог слегка присыпать сахаром.

Выпекать в предварительно разогретой до 200* духовке до румяности теста (минут 20).

Вынуть пирог из формы.

Вкусный и в теплом, и в холодном варианте.

{jcomments}