

Кольцевой пирог с творогом, сыром и зеленью

Автор: Мухаббат
09.08.2011 13:06 -



Готовое слоеное дрожжевое тесто (лучше в рулоне) разморозить.
Начинка: творог смешать с рассольным сыром (брынза, фетаки) в пропорции 1:1.
Добавить любую зелень, у меня кинза. Хорошенько перемешать.

Кольцевой пирог с творогом, сыром и зеленью

Автор: Мухаббат
09.08.2011 13:06 -

Рулон размороженного теста развернуть и не раскатывая разрезать на 4 одинаковые полоски (я это делаю роликом для пиццы, очень удобно и края аккуратные). На каждую полоску выложить начинку (я еще присыпала чуть-чуть зирой) и аккуратно защипить края. Выложить на смазанный противень готовые рулетики, начиная с серединки и продолжая обвивать по кругу. Смазать верх и бока пирога желтком, посыпать кунжутом, и выпекать при 200* до румяности.

Кольцевой пирог с творогом, сыром и зеленью

Автор: Мухаббат
09.08.2011 13:06 -



{corpus}