

Пирог с творогом и зеленью

Необычайно вкусный пирог, тончайшее хрустящее тесто, начинка с творогом и зеленью. Я буквально влюбилась в этот пирог. Попробовав его однажды, вы будете повторять его снова и снова. Зимой можно готовить из замороженной зелени. Пошаговый рецепт пирога с зеленью и творогом на конкурс "Жаркое лето с "Лигой кулинаров". Тема " Домашняя выпечка".



Ингредиенты

| | |
|--|----------|
| Мука | 250 г |
| Растительное масло (в тесто) | 60 мл |
| Сливочное масло | 60 мл |
| Кипяток | 60 мл |
| Соль | 1/2 ч.л. |
| Свежая зелень (шпинат, петрушка, зеленый лук и т.д.) | 350 г |
| Яйцо | 5 шт. |
| Изюм | 50 г |
| Лимон | 1 шт. |
| Растительное масло (для начинки) | 2 ст.л |
| Черный молотый перец | по вкусу |
| Мускатный орех | по вкусу |
| Творог | 350 г |

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Приготовьте тесто. Сливочное масло нарежьте кусочками, сложите в миску и залейте кипятком, добавьте соль, перемешайте, чтобы масло растаяло. Влейте растительное масло, перемешайте муку. замесите мягкое тесто, сначала ложкой, затем-рукой. Тщательно не надо вымешивать, тесто пусть немножко будет "рваным".

2 Шаг 2



На бумаге для выпечки раскатать тесто в тонкий пласт, чтобы оно хватило и для оформления бортиков(у меня форма диаметром 26 см). Переверните тесто на бумаге в форму, бумагу снимите, тесто расправьте и поставьте в холодильник на 30 минут.

3 Шаг 3



Для начинки изюм обдайте кипятком и оставьте на несколько минут. Зелень вымойте, дайте стечь воде.

4 Шаг 4



На сковороде или в сотейнике разогрейте растительное масло, положите туда зелень и готовьте несколько минут. Как только зелень "завянет", переложите её в дуршлаг. Отожмите лишнюю влагу из зелени и небрежно её нарежьте.

5 Шаг 5



К творогу добавьте изюм, пряности(мускатный орех и черный молотый перец по вкусу).

6 Шаг 6



Добавьте к начинке взбитые яйца, посолите, перемешайте.

7 Шаг 7



Добавьте нарезанную зелень и ещё раз перемешайте. Начинка готова.

8 Шаг 8



Выньте тесто из холодильника, обколите вилкой и поставьте на 12-15 минут в духовку при температуре 200 градусов.

9 Шаг 9



Выложите начинку на пласт основы пирога.

10 Шаг 10



Выпекайте при температуре 160-170 градусов в течении 40-50 минут.

11 Шаг 11



Готовый пирог.

12 Шаг 12



Угощайтесь! Очень-очень вкусно!

13 Шаг 13



Приятного аппетита!

Надеюсь, мой рецепт с фото пирога с творогом и зеленью вам понравился!