

Готовим блюдо из романа Вашингтона Ирвинга «Легенда о Сонной лощине»!

ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты

- Мука – 500 грамм
- Холодное сливочное масло – 200 грамм
- Сметана – 200 грамм

Начинка

- Грибы – 0,7 килограмма
- Луковица – 1 штука
- Мякоть тыквы – 0,7 килограмма
- Сыр с острым ароматом – 150 грамм
- Перец черный свежемолотый
- Тимьян
- Соль
- Растительное масло

Из этого количества продуктов получается два пирога

Приготовление

1. Для теста масло режем кусочками, добавляем сметану и муку и быстро рубим ножом.
2. Делим тесто пополам, формируем шары и отправляем в холодильник на полчаса
3. Готовим начинку – тыкву режем на небольшие кубики и обжариваем до полуготовности с грибами и луком, солим, перчим
4. Шары теста раскатываем в два круга и выкладываем в форму так, чтобы края теста выступали за пределы формы для последующего заворачивания
5. Выкладываем начинку на тесто, посыпаем тимьяном, заворачиваем края теста, оставляя середину открытой
6. Отправляем в духовку, разогретую до 190 градусов на 20-25 минут
7. Когда пироги почти готовы и слегка подрумянились, посыпаем их кусочками сыра и отправляем в духовку на 10 минут до расплавления сыра
8. Тыквенный пирог вкусный и тёплый и холодный. При подаче украшаем свежим тимьяном.