

Тиропита (пирог с сыром) (I)

Добавил(а) Вячеслав Липатов
10.10.11 11:36 -

Для рецепта вам потребуется:

сыр фета (мелкопротертый) - 500г
слоеное тесто - 500г
твердый сыр (протертый) - 1 стакан
молоко - 1 стакан
топленое масло - 1 стакан
яйцо (взбитое) - 5 шт.
петрушка (мелконарезанная) - по вкусу
соль, перец - по вкусу.

Смазать маслом прямоугольный противень среднего размера, положить слой теста, смазать его маслом, закрыть вторым слоем теста и т.д. Приготовить начинку из сыра, молока, яиц, петрушки и перца. Выложить её на противень, равномерно распределив на весь слой теста, затем положить оставшиеся слои, смазывая их маслом. Обильно смазав последний слой, разрезать пирог на широкие полоски. Печь на среднем огне 45-55 минут.