

## Хортопита (пирог с травами)

Добавил(а) Вячеслав Липатов  
10.10.11 11:38 -

---

Для рецепта вам потребуется:

дикая молодая трава - 7.5кг  
репчатый лук - 200г  
растительное масло - 1.5 стакана  
овечий сыр (тертый) - 1 стакана  
укроп, петрушка - по вкусу  
сахар - 1 ст.л.  
готовое или домашнее тесто.

Почистить, промыть и мелко нарезать траву. Посолить и хорошо отжать. Добавить сахар, растительное масло, укроп, петрушку и сыр (при желании). Смазать противень маслом и положить несколько слоев теста, хорошо смазав их маслом. Выложить ровным слоем начинку на тесто и покрыть ее оставшимися слоями, смазанными маслом. Печь пирог на среднем огне 50-60 минут.