

Мясной пирог по-критски

Добавил(а) Вячеслав Липатов
10.10.11 11:48 -

Для рецепта вам потребуется:

баранина - 1 кг
мягкий сладкий творог - 1 кг
корица молотая, сезама, соль, перец - по вкусу
яйцо - 1 шт.
масло сливочное для смазки противня
слоеное тесто - 2 толстых листа

Молодую баранину порезать крупными кусками, хорошо отварить, удалить кожу и кости и мелко нарезать. Приправить перцем, солью и корицей. Положить на смазанный маслом противень один лист теста, сверху выложить половину творога, размятого вилкой, посыпав перцем и корицей, накрыть творог мясом, положить сверху творог с перцем и корицей, накрыть вторым слоем теста, смазать взбитым яйцом и посыпать сезамом. Запекать в духовке при умеренной температуре около 1 час. По желанию в мясную начинку можно добавить маленькие кусочки сливочного масла.