



Пирог из лука-Порей Pirasali Tart



4 стебля лука-порей
4-5 ст.л. растит. масла
Щепотка соли
Для теста:
125 гр. слив. масла
1 яйцо
Щепотка соли
1,5-2 стакана муки
Сверху:
2 яйца
0,5 стакана молока
0,5 ч.л. соли
Горсть тертого на терке сыра

- # Мягкое слив. масло, яйцо и соль, перемешать, добавляя муку, замесить тесто. Тесто накрыть оставить на некоторое время.
- # Лук мелко порезать, пассировать в масле, посолить.
- # Форму смазать маслом. Тесто раскатать размером с дно формы, поместить тесто в форму.
- # Остывший лук выложить на тесто, разравнять.
- # В чашке взбить яйца, молоко и соль. Вылить сверху на лук.
- # Посыпать сверху тертым на терке сыром и поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 25 минут.
- # Подавать порезав как торт.

Блюдо можно приготовить используя репчатый лук.