

Тиropита по-афински (Афинский пирог с брынзой, ореганом и соусом бешамель)



- 🕒 **Время:**
- 🍷 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🔪 **Назначение:** горячая, холодная закуска

Ингредиенты

- 2 толстых листа слоеного теста
- 200 г брынзы
- 2 стакана тертого сыра чеддер или любого другого пикантного сыра
- 250 г йогурта
- 1 стакан соуса бешамель
- ореган
- 2 яйца (одно- в пирог, второе – для смазывания теста)

КАК ПРИГОТОВИТЬ

В глубокой миске перемешиваем брынзу, сыр, йогурт, ореган, яйцо.

На противень кладем первый лист теста, прокалываем в нескольких местах вилкой и выкладываем сырную массу.

Накрываем вторым листом, хорошо защепляем края, прокалываем и этот лист вилкой в нескольких местах и сверху смазываем яйцом, чтобы пирог получился румяным.

Выпекаем около 1 часа при 180 градусах.

