

Слоеный пирог с сыром и кабачками от Agresco



- 🕒 Время:
- 🍴 Сложность: средняя
- 👨‍🍳 Способ: в духовке
- 📅 Сезон: круглый год
- ✂️ Назначение: горячая закуска

Ингредиенты

- ½ кг. среднего размера картошины (очищенные)
- ½ кг. среднего размера кабачки (мытые и почищенные)
- 3 помидора среднего размера (разрезанные пополам, без семян)
- 3 стол. ложки мята свежая, крупнонарезанная
- 2 стол. ложки широколистная петрушка, крупно порезанная
- соль
- перец свежемолотый
- 350 гр. свежий творог или домашний сыр или
- 175гр. брынза
- 175гр. створоженное молоко
- 60 ml (1/2 чашки) оливк. масло
- ½ ч. ложки душица (ориган)

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Режем картофель на тонкие круглые куски толщиной примерно 2/3 см. И укладываем их в миску. Режем кабачки на круглые кусочки такой же величины и укладываем во вторую миску. На терке трем очищенные от шкурки помидоры на кабачки. Добавляем мяту, петрушку, соль и перец (аналогично тому, насколько соленый сыр используем) и перемешиваем, чтобы распределились равномерно. Раскрошив, перемешаем в третьей миске сыр. Духовка должна быть прогрета до 230 град., смазываем оливковым маслом круглый противень или пирекс (противень из огнеупорного стекла) диаметром 25 см и укладываем на его дно половину картофеля. Посыпаем их 1/3 сыра и 1/3 смеси кабачков с томатами. Продолжаем укладывать слоями сыр и кабачки (всего 3 слоя) и сверху выкладываем оставшийся картофель; поливаем сверху оставшимся оливковым маслом и посыпаем душицей.

Помещаем противень в духовку и, когда жидкость начнет кипеть, снижаем температуру до 190 град. и готовим еще 30 мин. Пока не

пропечется картофель.

После того, как немного охладится, режем на квадратные кусочки и подаем к столу.

 Источник: grecotel.com