



ТУРТ С КАРТОФЕЛЕМ И РОЗМАРИНОМ

Турт - это французский закрытый пирог.

Мой турт - невероятно простой и вкусный пирог,

Идеальный вариант красивой недорогой закуски.



Понадобится:

слоеное дрожжевое тесто - 500 граммов

картофель - 2 крупных клубня

сушеные травы (орегано, розмарин, тимьян) - 1/2 столовой ложки

свежий розмарин - 2 веточки

масло оливковое - 2 столовые ложки

Я взяла масло из вяленых томатов!

чеснок - 1 зубок

сливки - 200 миллилитров

соль и перец по вкусу

Приготовление:

Тесто заранее разморозь в холодильнике. Картофель помой,

очисти и нарежь тонкими слайсами.



В глубокой посуде смешай картофель с травами, чесноком, специями и маслом. Тщательно перемешай.

Тесто раздели на две части, одна чуть больше. Большую часть раскатай и уложи в форму для запекания. Выложи поверх картофель.



Вторую часть раскатай и сделай круг. С помощью рюмки, сделай отверстия. Накрой второй частью теста пирог. Желток разведи с 1 столовой ложкой воды и смажь пирог. Запекай в заранее разогретой до 180 градусов духовке полчаса.

Затем влей сквозь отверстия сливки и запекай еще 20-30 минут, пока не подрумянится.



www.sifood.com.ua - Торт с картофелем и розмарином