



БОЛЬШОЙ ПИРОГ ИЗ ТЕСТА ФИЛО

Обожаю тесто фило и всегда храню упаковочку на всякий случай в морозилке. На днях готовила грудинку по своему любимому рецепту и немного не рассчитала, остались лишние кусочки. Решила, что это отличный повод сделать большой сытный пирог, Косте на завтрак и детям "в школу".



Понадобится:

- тесто фило – 1 упаковка
- грибы шампиньоны – 6 штук
- беби-шпинат – 200 граммов
- зеленый лук – 1 пучок
- чеснок – 2 зубчика
- готовое куриное филе – 200 граммов
- брынза с травами – 100 граммов
- яйца – 2 штуки
- сливки – 100 миллилитров
- соль по вкусу

растительное масло для смазывания теста

Приготовление:

Разморозь тесто, оставив его при комнатной температуре на несколько часов.

Мелко порежь зеленый лучок и обжарь его на сковороде на растительном масле.

Добавь шпинат и протуши помешивая, пока он не станет мягким. Добавь чеснок, посоли и выложи в отдельную посуду. Грибы нарежь небольшими кубиками и обжарь в небольшом количестве растительного масла.

Переложи грибы к шпинату с луком. Добавь тертую на крупную терку брынзу, порезанную кубиками готовую курицу, два яйца и сливки.

Посоли и хорошо все перемешай.

Разогрей духовку до 200 градусов.

В форму для запекания выложи 5-7 листов теста фило, так чтобы края свисали. Каждый лист смазывай растительным маслом.

Оставшееся тесто нарежь ножницами, и вмешай в начинку.

Выложи начинку в форму для запекания и заверни листы накрыв ее. Смажь пирог растительным маслом и запекай 35 минут в духовке.