

Пирог с фетой и томатами

Если что-то очень похоже на пиццу: выглядит как пицца, по составу как пицца, но называется по другому, например пирог с фетой и томатами – значит это ... пирог с фетой и томатами. Создатель так видит.



Ну а мы с Володей с удовольствием скушали пиццу. Очень рекомендуем к слову.

#пицца #сыр #пирог #пицца #томат

Пирог с фетой и томатами.

Ингредиенты:

Помидоры – 700 граммов

Сыр фета – $\frac{3}{4}$ стакана

Голландский сыр – 100 граммов

Сыр с плесенью – 50 граммов

Мука цельнозерновая – 2 стакана

Вода тёплая – $\frac{1}{2}$ стакана

Бasilik – 1 пучок

Чеснок – 5 зубчиков

Масло оливковое – 2 столовые ложки

Горчица – 1 столовая ложка

Сахар – 1 чайная ложка

Орегано сушёный – 1 чайная ложка

Дрожжи (сухие) – $\frac{1}{2}$ чайной ложки



Пирог с фетой и томатами.

Приготовление:

Смешать муку с водой, оливковым маслом, дрожжами и сахаром.

Вымесить тесто и раскатать его в форме круга на бумаге для выпечки.

Смазать основу пирога горчицей и выложить на неё половину феты и мелко нарезанный чеснок.

Нарезать помидоры кружочками и выложите поверх сыра.

Посыпать сверху натёртым на крупной тёрке голландским сыром, раскрошенным “голубым” сыром и сушёным орегано.

Выпекать при температуре 180 градусов по Цельсию в течение 40 минут.

Готовый пирог посыпать свежими листьями базилика.

Рецепт найден здесь.



Испеки как мне пирог.

Супербанановый пирог из теста на сметане. А как вы относитесь к термообработанным бананам? На мой вкус вполне себе. И супербанановый пирог из теста на сметане отличное тому подтверждение... Хотя некоторые в нашей семье, не буду показывать пальцем, чтоб не получить скалкой в лоб от Принцессы высказали “неудовольствие”. Неаргументированное. Приготовьте, попробуйте и рассудите нас, а?

Тыквенно-творожный пирог как с картинки. Некоторые блюда получаются хороши прям на загляденье. Тыквенно-творожный пирог в этот раз у нас получился именно таким. И при этом очень

вкусным. Прямо жалко было доедать. На пару секунд жалко, а потом пирог кончился.

Бабушкин пирог со смородиной. Не судите строго. Бабушка Таня очень переживает что пирог со смородиной не идеален. Плетёнка, мол, могла быть и аккуратнее. А на мой взгляд и вкус изумительный пирог. Правда кисленький, но какая же сладость от смородины. Пишу и скулы сводит по памяти. Вкуснотища...

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме, Телеграмме.