

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
сушенные 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.



sifood.com.ua - Турт с картофелем и розмарином