

Овощной пирог

Ингредиенты:

- Картофель – 5 - 6 шт.
- Кабачок – 1 шт.
- Морковь – 3 шт.
- Мука – 50 г.
- Вода – 4 ст. л.
- Яйцо – 3 шт.
- Сыр – 150 г.
- Молоко – 300 мл.
- Соль – по вкусу
- Чеснок – 2 зубчика

Способ приготовления:

1. Кабачок режем тонкими полосками, так же поступаем с морковью и картофелем. Полоски овощей должны быть одинаковыми по ширине.
2. Приступаем к выкладке овощей. Начинаем выкладывать овощи из центра, постепенно двигаясь к краю, чередуя кабачок, картофель и морковь.
3. Готовим заливку.
 - Взбиваем яйца венчиком.
 - Добавляем муку, молоко и еще раз взбиваем.
 - Затем кладем измельченный чеснок, натертый на мелкой терке сыр, солим по вкусу и все тщательно перемешиваем.
4. Выливаем сверху на овощи, сыр распределяем по всей поверхности.
5. Отправляем в заранее разогретую до 180 °С духовку и выпекаем 60 - 70 минут.

Секреты мастерства:

- Чтобы полоски овощей были очень тонкими, можно воспользоваться овощечисткой.
- Лучше это блюдо готовить в форме для выпекания или на фольге, сделав из нее упругие бортики.