



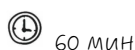
Киш с кукурузой и помидорами



Ингредиенты

◦ Кукуруза сладкая в зернах	1 банка (340г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Молоко	2 стакана
◦ Сметана 25%	2 стакана
◦ Сыр твердый	100 г
◦ Соль морская	1/2 ч. л.
◦ Яйцо куриное	10 шт.
◦ Мука пшеничная	260 г
◦ Тимьян (листья)	1 щепотка
◦ Масло сливочное	170 г
◦ Помидоры бакинские	300 г
◦ Вода	80 мл

Способ приготовления:



60 мин



4 порции



221 ккал

1. Приготовьте тесто. В чашу блендера положите муку, соль и нарезанное кубиками холодное масло. Порубите в крошку.

2. Влейте ледяную воду и рубите, пока не сформируется тесто. Оно не должно быть гладким.

3. Сформируйте из теста диск, заверните его в пленку и отправьте в холодильник как минимум на 30 минут.

4. Когда тесто охладится, раскатайте его в круг, на 7-8 см больше в диаметре, чем форма.

5. Переложите тесто в форму и обрежьте края.

6. Наколите тесто вилкой, положите сверху кусок фольги, на который нужно высыпать груз (у меня фасоль). Это необходимо для того, чтобы основа не вздулась при выпекании.

7. Поставьте форму в разогретую до 190 °С духовку и готовьте около 25 минут. Затем уберите груз и готовьте еще минут 5, пока тесто не станет золотистым.

8. Пока печется основа, приготовьте начинку. Помидоры нарежьте кружочками. Сыр потрите на крупной терке.

9. Приготовьте заливку. В большой миске взбейте до однородности муку (6 столовых ложек) с 2 яйцами, затем добавьте остальные яйца, молоко, сметану, соль, перец и тимьян.

10. На дно основы выложите помидоры, кукурузу и сыр.

11. Залейте заливкой — она может уйти не вся.

12. Поставьте форму в духовку и запекайте, пока заливка не схватится, около 40-50 минут. Остудите в форме.

13. Подавайте киш теплым или комнатной температуры.



Совет

Киш - это прекрасный вариант для завтрака или легкого обеденного перекуса. Тесто в этом пироге получится практически как слоеное и при этом не требует больших трудозатрат. Если вы не съели пирог за один раз, его можно на следующий день накрыть фольгой и разогреть в духовке.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>