



Пирог из тыквенного теста со шпинатом и грибами



Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1/2 банки (200г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Тыква	200 г
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Мука пшеничная	350 г
◦ Масло оливковое	3 ст. л.
◦ Шпинат замороженный	200 г
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:

🕒 120 мин

🍴 4 порции

🍷 180 ккал

1. Сырую очищенную тыкву измельчите в блендере, добавьте немного подсоленной воды и доведите до состояния пюре.

2. Сырую очищенную тыкву измельчите в блендере, добавьте немного подсоленной воды до состояния пюре.

3. Муку просейте и постепенно всыпайте ее в тыквенное пюре. Замесите тесто.

4. Раскатайте тесто тонким слоем на рабочей поверхности, присыпанной мукой. На тесто налейте немного масла. Заверните дальний край теста к середине, затем ближний край уложите на верхний — так, чтобы получился конвертик. Снова раскатайте тесто тонким слоем и повторите сворачивание. Старайтесь раскатывать тесто всегда в одном направлении. Поставьте тесто на час в холодильник.

5. Достаньте тесто из холодильника, еще раз раскатайте и уложите в форму для пирога.

6. Для начинки обжарьте на оливковом масле нарезанный лук, грибы и шпинат в течение 5-10 минут. Остудите.

7. Выложите начинку на тесто. Посолите, поперчите и выпекайте в разогретой до 180°C духовке 30-40 минут.



Совет

Для того чтобы тесто получилось более мягким, тыкву лучше проварить в кипящей воде, а если вы хотите, чтобы оно было ароматным, тыкву можно предварительно запечь в духовке со смесью итальянских трав.

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