



Воздушный пирог с горошком по-парижски



Ингредиенты

◦ Зеленый горошек "Нежный"	1 банка (200г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	1 зубчик
◦ Сыр эдам	200 г
◦ Петрушка	1 пучок
◦ Сливки 20%	100 мл
◦ Сметана 15%	200 г
◦ Сыр сулугуни	200 г
◦ Яичный белок	2 шт.
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Мука пшеничная	3 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



60 мин



6 порции



274 ккал

1. Разогрейте духовку до 180°C.

2. Натрите весь сыр на терке и перемешайте его.

3. Отделите белки от желтков. 2 желтка взбейте со сметаной, сливками и мукой, добавьте к полученной смеси весь натертый сыр, зеленый горошек, мелко нарубленную петрушку (оставьте немного для украшения), выдавленный чеснок, соль и перец. Все перемешайте.

4. Все 4 белка хорошо взбейте в пену и аккуратно введите в тесто.

5. Высокую форму (пирог сильно поднимется) выстелите бумагой для выпекания и влейте туда готовое тесто. Выпекайте пирог в разогретой до 180°C духовке в течение 45 минут.

6. Украсьте пирог оставшейся петрушкой.



Совет

Белок яйца быстрее взобьется в пышную пену, если его предварительно охладить и добавить несколько

капель лимонного сока или щепотку лимонной кислоты. С желатиком поступите наоборот - он любит тепло и сахар.

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