



Горячие слойки с чечевицей, стручковым горошком, сыром, базиликом



Ингредиенты

◦ Чечевица "На пару"	1 банка (310г)
◦ Базилик	несколько веточек
◦ Сыр фета	120 г
◦ Помидоры вяленые	30 г
◦ Горошек стручковый	100 г
◦ Тесто слоеное бездрожжевое	1 лист (250 г)
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



45 мин



3 порции



285 ккал

1. Стручковый горошек помойте. В небольшом соевнике вскипятите немного воды, добавьте туда горошек, закройте крышкой. Убавьте огонь, выключите через 1 минуту. Слейте воду, дайте немного остыть, высушите. Обрежьте хвостики и порежьте на небольшие кусочки примерно по 1 см.
2. Фету порежьте на кубики и немного помните. Вяленые помидоры порежьте мелко. Базилик порубите.
3. Из чечевицы слейте лишнюю жидкость, смешайте с фетой и горошком.
4. Раскатайте тесто. Стакан диаметром примерно 6-8 см переверните и вырежьте им одинаковые круги. Посыпьте солью.
5. Духовку предварительно разогрейте до 200°C. На противень постелите пергамент. Выкладывайте по 2-3 круга друг на друга с небольшим смещением. Поставьте в духовку на 20 минут.
6. Как только слойки будут готовы, выложите на них смесь чечевицы, сыра и горошка. Сверху присыпьте вялеными помидорами и базиликом. Подавайте сразу.



Совет

Вместо стакана возьмите любые фигурные формочки или вырежете сами, например, квадрат, треугольник, овал.

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