Пирог "Для спартанцев"

Что нужно:

- пшеничная мука - 400 г;
- слив. масло - 200 г;
- яйцо - 2 шт;
- картофель - 800 г;
- ветчина - 100 г;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 200 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем ломтиками сливочное масло, отложив грамм 30 в сторону, и смешиваем руками с мукой, затем вводим яйца и вымешиваем тесто;
2. Собираем тесто в ком, заворачиваем в пищевую плёнку и убираем на 20 минут в морозилку;
3. Достаём тесто, раскатываем до нужного размера (зависит от вашей формы для запекания) и укладываем в форму (края должны немного свисать, чтобы потом слегка прикрыть пирог);
4. Раскладываем тонко нарезанные кружочки картофеля, солим, затем распределяем мелко нарезанную ветчину и посыпаем всё сыром;
5. По краям слегка закрываем пирог свисающим тестом и запекаем 40 минут при 220 градусах.