

Пирог "Хайдук"



Что нужно:

- бекон - 400 г;
- слоёное тесто - 500 г (1 пачка);
- яйца - 8 шт;
- молоко - 2 ст. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Берём половину нашего теста, раскатываем его и укладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом);
2. Нарезаем бекон тонкими небольшими ломтиками, тщательно смешиваем с сырыми яйцами, немного солим и распределяем по тесту;
3. Закрываем оставшимся, также уже раскатанным, тестом, поливаем молоком и запекаем 40 минут при 180 градусах.