

Пирог с креветками



Что нужно:

- креветки (очищенные) - 1 кг;
- бездрожжевое тесто - 1 пачка (500 г);
- молоко - 1 стакан;
- сок половины лимона;
- слив. масло - 40 г;
- пшеничная мука - 1 ст. л.;
- петрушка - 1 пучок;
- яйцо - 1 шт;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Растапливаем масло, вливаем молоко, всыпаем муку, перемешиваем, затем добавляем креветки, лимонный сок, солим и тушим 10 минут на слабом огне;
2. Добавляем мелко порубленную петрушку и выключаем огонь;
3. Раскатываем тесто в квадрат со стороной примерно 40 см и укладываем его на противень (предварительно смазанный растительным маслом);
4. Распределяем нашу начинку по тесту так, чтобы остались пустые края шириной 5 см;
5. Соединяем два противоположных угла, у нас получается треугольник;
6. Смазываем его взбитым яйцом и запекаем 40 минут при 200 градусах.