

Состав:

250 г готового слоеного теста

150 г слабосоленой семги

200 -250 г брокколи

1 красный болгарский перец

1/3 репчатого лука

2 яйца

200 г сливок жирностью 22%

мускатный орех

соль

перец черный молотый – по вкусу

Рецепт пирога с семгой и брокколи:

Слоеное тесто раскатать в виде тонкого пласта толщиной не более 2-3 мм под размер соответствующей формы для выпечки (с учетом бортиков) и выложить в форму. Форму желательно использовать разъемную. Тесто в форме следует наколоть вилкой в нескольких местах. Форму со слоеным тестом поместить в предварительно разогретую до 200 градусов духовку и выпекать в течение 12-15 минут.

Филе слабосоленой семги нарезать тонкими полосками. Брокколи промыть, разобрать на соцветия и отварить в подсоленной воде в течение 6-7 минут - если брокколи свежие или 3-4 минуты - если брокколи свежемороженые. Болгарский перец промыть, удалить семена и плодоножку и нарезать соломкой. Репчатый лук очистить, промыть и нарезать

полукольцами.

Все приготовленные компоненты выложить в форму с тестом.

Сливки взбить с яйцами, добавить щепотку молотого мускатного ореха, соль и черный молотый перец по вкусу. Приготовленную смесь влить в пирог с выложенной семгой и овощами и выпекать в разогретой до 200 градусов духовке в течение 35-40 минут.

Приятного аппетита!