

Киш с грибами и сыром!

Ингредиенты

- готовое слоеное тесто 250 грамм
- грибы 300 грамм
- лук 2 штуки
- зеленый лук 1 пучок
- морская соль по вкусу
- свежемолотый перец по вкусу
- яйца куриные 3 штуки
- сыр 300 грамм
- сливки 100 грамм
- сливочное масло для жарки

Способ приготовления рецепта киш с грибами и сыром!

- Размораживаем половину упаковки готового слоеного теста. Раскатываем его и выкладываем в форму с достаточно высокими бортами (чтобы вместились больше начинки), накалываем тесто вилкой в нескольких местах. Разогреваем духовку до 180 °С. Готовим начинку. Сначала режем репчатый и зеленый лук и натираем сыр на крупной терке. Грибы, если они крупные, режем до приемлемых размеров. Обжариваем на сливочном масле лук, затем добавляем туда грибы, перемешиваем, солим, перчим и обжариваем еще немного.

- Затем даем немного остыть. Слегка взбалтываем яйца со сливками. В луково-грибную массу добавляем сыр, зеленый лук, яичную смесь, еще немного перца. Всю начинку выкладываем в форму и ставим киш в духовку выпекаться в течение 30–40 минут. Когда начинка запечется и сверху образуется приятная золотистая корочка, все готово. Подавать можно как горячим, так и холодным. Готово!