

Осетинский томатный пирог с сыром



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (6х человек)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 1000g 1000
- Готовое тесто 1 лист
- Дижонская горчица 1 с.л.
- Луковица 2 шт.
- Оливковое масло 4 ст.л.
- Перчик чили 1 шт.
- Розмарин 1 ст.л.
- Сахар 1/2 ч.л.
- Соль по вкусу
- Сыр Эмменталь 3 большие ломти
- Чеснок 2 зубца

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. В большой сковороде разогреть 2 ст.л. масла и добавить лук. Посолить и тушить до мягкости лука и пока он будет абсолютно сухим.
2. Духовку разогреть до 180 °С. Половину помидоров, сахар, чеснок, розмарин и перчик чили поместить в чашу блендера и хорошо взбить.
3. Перемешать с остальными помидорами и добавить к луку, посолить по вкусу и тушить, пока начинка будет определено густой, без жидкой воды.
4. Тем временем подготовить основу, для этого на поверхности посыпанную мукой раскатать тесто, выложить его в форму, срезать лишние края. Основу пирога поколоть вилкой и смазать горчицей.
5. На горчицу выложить пласты сыра, так, чтобы закрыть дно. А на сыр выложить томатную начинку.
6. Разровнять, сверху сбрызнуть оставшимся маслом и вставить пирог в разогретую духовку. Печь 30-35 минут, пока тесто пропечется, а тарт несколько подрумянится.
7. Достать пирог из духовки и можно сразу подавать к столу.