



Лепешки острые с луком и грудинкой

Тесто слоеное	200 г
Грудинка копченая	100 г
Сыр тертый	75 г
Лук репчатый красный	1 шт.
Помидоры	2 шт.
Майонез	50 г
Яйцо	1 шт.
Перец красный молотый	по вкусу

Рецепт

Грудинку нарезать кубиками, лук и помидоры — кружочками. Тесто раскатать, вырезать из него кружочки, на половину выложить ровным слоем смесь сыра, грудинки и майонеза, сверху кружочки лука и помидора, поперчить, накрыть оставшимися лепешками, смазать яйцом и запечь.

Пицца с колбасой и маслинами

Основа для пиццы	1 шт.
Колбаса копченая	100 г
Помидоры черри	5 шт.
Маслины без косточек	75 г
Лук-порей	1 стебель
Пармезан тертый	100 г
Сметана	75 г
Масло оливковое	50 мл
Перец белый молотый и соль	по вкусу

Рецепт

Колбасу нарезать ломтиками, маслины и помидоры — кружочками, лук-порей — колечками. Подготовленные ингредиенты выложить на смазанную сметаной основу, посолить, поперчить, посыпать сыром, сбрызнуть маслом. Выпекать в предварительно разогретой духовке 15 минут.

Тосты слоеные с красной рыбой

Тесто слоеное дрожжевое	400 г
Филе лосося	200 г
Горчица	2 ст. л.
Лайм	1 шт.
Смесь перцев	0,7 ч. л.
Соль	по вкусу

Рецепт

Филе рыбы нарезать мелкими кубиками. С лайма снять цедру, выжать сок. Тесто раскатать, смазать горчицей, посыпать цедрой лайма, нарезать прямоугольниками. положить на каждый из них немного рыбы, посолить, поперчить, сбрызнуть соком и выпекать при температуре 200° С 15 минут.

Пирог со шпинатом и яйцом

Тесто слоеное дрожжевое	500 г
Шпинат	2 пучка
Яйца	7 шт.
Лук зеленый	1 пучок
Перец черный молотый и соль	по вкусу

Рецепт

Шпинат и лук мелко нарезать. 6 яиц сварить вкрутую, нарубить, смешать со шпинатом и луком, посолить и поперчить. Тесто разделить на 2 равные части и тонко раскатать. На один пласт выложить начинку и накрыть другим пластом. Смазать пирог взбитым яйцом и выпекать 20 минут.