

## Пирог от Джейми Оливера

Тесто Фило

Сыр Фетакса 200 -250 гр

Лосось 300-500 гр

Цукини или кабачок небольшой

Лук порей 1 шт

Тмин семена

Яйца 4-5 шт

Соль

Раст масло

Перец черный молотый

1 яйцо и ст. лож. Сметаны для смазки

- лосось филе на коже, или хвостики (разрезанные вдоль) присолить и хорошо поперчить, запечь в духовке. Разделить мякоть на маленькие кусочки
- цукини или кабачок порезать пластинами и слегка обжарить на раст. масле с тмином
- лук порей разрезать вдоль и промыть, порезать 2 см кусочками и слегка обжарить с тмином
- сыр Фетакса порезать маленькими кубиками
- все подготовленные продукты (лосось, кабачок, лук, сыр) сложить в миску добавить яйца. Посолить немного, так как сыр соленый, поперчить.
- дно формы для запекания застелить пергаментом. Затем форму застелить 2-3 листами теста Фило так, чтобы края потом можно было завернуть наверх. Выложить начинку 2-3 см толщиной, закрыть листом Фило и завернуть хаотично края. Смазать пирог яйцом взбитым со сметаной. Выпекать 15-20 мин при температуре 200 градусов до румяной корочки