



1

Для приготовления теста смешайте холодное(!) тертое масло со сметаной. Добавьте 1 яйцо и муку. Присыпьте рабочую поверхность мукой, хорошо замесите тесто, скатайте в шар и поставьте в холодильник на 30-50 минут.



2

Лук мелко нарежьте, брокколи разделите на соцветия и мелко нарежьте, свинину нарежьте небольшими кубиками.



3

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.

Свинину обжаривайте на сильном огне 3-4 минуты, помешивая. Посолите. Переложите в глубокую миску. На сковороду положите лук и жарьте 2 минуты на сильном огне. Добавьте брокколи и готовьте на среднем огне 4-5 минут. Посолите и поперчите по вкусу.



4

Снимите брокколи и лук со сковороды, переложите к свинине, перемешайте.



5

Разогрейте духовку до 180 °С.

Достаньте тесто из холодильника. Раскатайте в небольшой пласт и поместите в форму для запекания. Тесто равномерно распределите по форме и подравняйте края. Запекайте в духовке при 180 °С 10 минут.



6

Овощи со свининой переложите на тесто.

Сливки смешайте с яйцами. Вылейте смесь в форму для запекания. Посыпьте тертым сыром.



7

Запекайте при 180 °С 30 минут.

Подавайте порционно горячим.