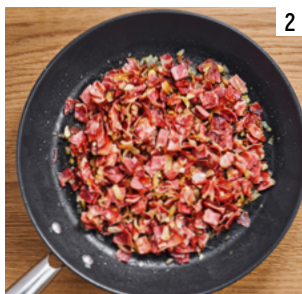




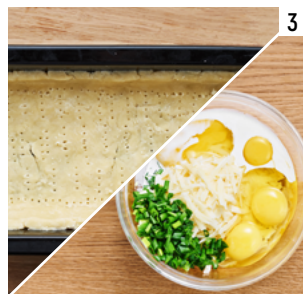
1

Разогрейте духовку до 180 °С. Смешайте муку с размягченным сливочным маслом (его можно размягчить, поставив в микроволновку на 20 секунд), добавьте 1 яйцо и щепотку соли, замесите тесто, заверните в пленку и поставьте в холодильник на 10 минут. Можно завернуть в обычный полиэтиленовый пакет.



2

Лук нарежьте мелко, грудинку-кубиком. Обжарьте грудинку и лук на сухой сковороде 2-3 минуты.



3

Достаньте тесто из холодильника, раскатайте до толщины 3-5 мм.

Уложите в форму для запекания, сделайте бортики высотой 3 см. Сделайте вилкой проколы. Поставьте в предварительно разогретую духовку на 15 минут.

В это время приготовьте яично-сырную смесь. Яйца смешайте со сливками и тертым сыром, добавьте резаный зеленый лук, посолите и поперчите.



4

Достаньте форму с тестом. На тесто выложите грудинку с луком, залейте яично-сырной смесью. Запекайте в духовке ещё 20 минут.



5

Киш лорен подавайте в самой форме либо порционно на тарелках.

## Подсказка от шефа

Киш лорен одинаково хорош как в горячем, так и в холодном виде. Его можно подавать к столу либо сразу после запекания, либо спустя несколько часов после приготовления. Знаменитый французский пирог хорошо хранится в холодильнике и может стать отличной находкой на следующее утро.