



1

Разотрите масло в крошку. В миске смешайте муку (20 г оставьте для шага 4), масло, посолите, добавьте одно яйцо, 5 ст.л. холодной воды, хорошо вымешайте тесто - оно не должно быть жидким. Заверните в пленку или пакет и положите в холодильник на 30 минут (!).



2

Бедро нарежьте ломтиком, сыр натрите на крупной терке, промойте и разрежьте лисички.



3

Разогрейте сковороду и сбрызните растительным маслом. Обжаривайте куриное бедро и лисички 5-7 минут на среднем огне. Посолите, поперчите.



4

Разогрейте духовку до 180°C. Рабочую поверхность присыпьте оставшейся мукой. Раскатайте тесто (под диаметр вашей формы, но на 4-6 см больше ее краев). С помощью скалки перенесите тесто в форму и распределите по поверхности.

! Вилкой сделайте проколы на поверхности теста.



5

Поместите на тесто пергамент и засыпьте его грузом, чтобы тесто плотно прижалось к поверхности формы (рисом, фасолью или любой другой крупой). Выпекайте основу 10 минут, затем снимите пергамент с грузом и выпекайте еще 5 минут.

* Можно готовить без груза, но основа пирога будет менее привлекательной.



6

Смешайте сливки с 2 яйцами, посолите, поперчите. На получившийся корж выложите бедро с лисичками и залейте яично-сливочной массой. Посыпьте сыром и запекайте 25 минут при 180°C. Чтобы сделать корочку, используйте нагрев верхнего тена.

Подавайте пирог горячим.