Слойки со шпротами.

Первое блюдо, которое я предлагаю вам приготовить – выпечка. Кстати, выпечка не является изобретением нового времени. Египтяне, греки и римляне пекли сладкие мучные изделия с фруктами, медом и пряностями, но сегодня я предлагаю вам не сладкую, а сытную выпечку.

Вот что нам понадобится для приготовления:

1. Упаковка слоеного теста (400-500г);
2. Банка шпрот (150г) (если вы любите, чтобы начинки было много, стоит взять банку побольше или две);
3. 1 яйцо;
4. 1 столовая ложка муки;
5. Растительное масло для смазывания противня или бумага для выпечки.

Итак, начнем:

1 шаг: Разморозьте тесто.

2 шаг: Насыпьте муку на стол, где будете готовить. Это нужно для того, чтобы тесто не прилипало к столу. Положите тесто на муку и разрежьте его так, чтобы длина была в 1,5-2 раза больше ширины. Из 500г теста у меня получилось 12 кусочков.

3 шаг: Раскатайте каждый кусочек так, чтобы он был квадратным.

4 шаг: Откройте банку со шпротами, вилкой выложите на каждый квадратик по 2 рыбки.

5 шаг: Включите духовку на 180 градусов и смажьте лист растительным маслом или застелите его бумагой для выпечки. Пока духовка будет разогреваться, мы успеем доделать.

6 шаг: Согните тесто пополам и, аккуратно придавливая, соедините края с трех сторон. Внимательно смотрите за тем, чтобы не оставалось маленьких дырочек, иначе слойка расклеиться в этом месте.

7 шаг: Разбейте яйцо в небольшую, но глубокую чашку. Проткните желток вилкой так, чтобы он начал вытекать, и смешайте его с белком. Полученной смесью смажьте верх каждой слойки и переложите их на лист.

8 шаг: Поставьте противень в разогретую духовку на 15-20 минут, до образования корочки.

Приятного аппетита!