



Pîrāgs Lorraine



4



45-60 MIN

Pamatnei

300ml kviešu miltu

½ tējkarote sāls

150g sviesta

3 ēdamkarotes auksta ūdens

Pildījumam

150g kūpināta šķiņķa

200g rīveta siera (piemēram, Ementāla)

1 liels sīpols

Trīs olas

300ml krējuma

Sāls, pipari

Muskatrieksts

Pagatavošana

1. Pagatavojiet pīrāga pamatni. Saberziet kopā sviestu ar miltiem, ar rokām vai virtuves kombainā. Pievienojiet ūdeni un ātri samīciet mīklu. Ietiniet mīklu pārtikas plēvē un ļaujiet tai atdzist aptuveni stundu. Tad izrullējiet mīklu apaļā formā un iespiediet to pīrāga formā tā, lai mīkla paliek mazliet pāri formas malai (mīkla cepot sarausies). Ar dakšiņu sacaurumoņiet pamatni. Ļaujiet tai nostāvēties vismaz 10 minūtes.

2. Pagatavojiet pildījumu. Sagrieziet šķiņķi mazos kubiciņos un sakapājiet sīpolu. Apcepjiet sīpolus olīvēļļā, kamēr mīksti. Bļodā samaisiet kopā šķiņķi, sīpolus un sieru, un ievietojiet pīrāga pamatnē. Sajauciet olas un krējumu, pievienojiet sāli, piparus un muskatriekstu un pārlejiet pīrāgam.

3. Cepiet pīrāgu cepeškrāsnī 200 grādu temperatūrā 25-30 minūtes, kamēr pildījums mazliet sabiezē un iegūst skaistu krāsu. Atdzesējiet 15 minūtes pirms pasniegšanas, un pasniedziet ar svaigiem salātiem.