



## БЫСТЫЙ ПИРОГ С ЗЛАТИБОРАЦ СВИНОЙ ГРУДИНКОЙ



### 2 ПОРЦИИ:

250 г слоеного теста

70 г Златиборац свиной грудинки

150 г полножирного сыра (кашкавал, гауда...)

1 небольшой кабачок

1 морковь

50 г сладкой кукурузы (консервированной)

½ чайной ложки крупной морской соли

Немного муки

### Приготовление:

На рабочую поверхность посыпать муку, затем скалкой раскатать тесто. Форму для выпечки (плеха или круглый противень) застелить бумагой для выпечки и выложить на нее подготовленное тесто. Тесто посыпать тертым сыром и по нему уложить Златиборац свиную грудинку. Ножом для чистки овощей, нарезать тонкими листами кабачок и морковь, и наложить их на тесто. Затем, добавить кукурузу и все засолить крупной солью. Разогреть духовку на 190 0С и выпекать пирог около 25-30 минут.