

## Слойки с сыром и зеленью

### Вам понадобится

Тесто слоеное бездрожжевое	200 г
Яйца	2 шт.
Сыр твердый	50 г
Лук зеленый	10 г
Петрушка	10 гр
Чеснок	10 гр

### Приготовление

- 1 Чеснок, лук и петрушку измельчить. Сыр натереть на мелкой терке, выложить в отдельную емкость и смешать с луком и петрушкой. В другой емкости взбить яйца, смешать с чесноком.
- 2 Тесто раскатать на присыпанном мукой столе в пласт, смазать яйцом с чесноком. На половину теста выложить половину сыра с зеленью. Накрыть начинку свободной половиной теста, слегка раскатать заготовку скалкой.
- 3 Противень застелить пергаментом. Тесто с начинкой разрезать на 4 части, выложить на противень, смазать яйцом с чесноком и посыпать оставшимся сыром с зеленью.
- 4 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 210 °С, время приготовления 25 минут, включить верхний и нижний ТЭНы и конвекцию воздуха. Спустя 5 минут установить противень на средний уровень печи