***Готовим блюдо из романа Вашингтона Ирвинга «Легенда о Сонной лощине»!***

**Тыквенный пирог**

***Ингредиенты***

* Мука – 500 грамм
* Холодное сливочное масло – 200 грамм
* Сметана – 200 грамм

*Начинка*

* Грибы – 0,7 килограмма
* Луковица – 1 штука
* Мякоть тыквы – 0,7 килограмма
* Сыр с острым ароматом – 150 грамм
* Перец черный свежемолотый
* Тимьян
* Соль
* Растительное масло

*Из этого количества продуктов получается два пирога*

***Приготовление***

1. Для теста масло режем кусочками, добавляем сметану и муку и быстро рубим ножом.

2. Делим тесто пополам, формируем шары и отправляем в холодильник на полчаса

3. Готовим начинку – тыкву режем на небольшие кубики и обжариваем до полуготовности с грибами и луком, солим, перчим

4. Шары теста раскатываем в два круга и выкладываем в форму так, чтобы края теста выступали за пределы формы для последующего заворачивания

5. Выкладываем начинку на тесто, посыпаем тимьяном, заворачиваем края теста, оставляя середину открытой

6. Отправляем в духовку, разогретую до 190 градусов на 20-25 минут

7. Когда пироги почти готовы и слегка подрумянились, посыпаем их кусочками сыра и отправляем в духовку на 10 минут до расплавления сыра

8. Тыквенный пирог вкусный и тёплый и холодный. При подаче украшаем свежим тимьяном.