



На приготовление один пирог:

1 кг теста,

600—800 г черники,

200 г сахарного песку,

100 г масла,

1 яйцо.

Перебрать ягоды, вымыть два раза в холодной воде, откинуть на решето и дать стечь воде.

Готовое дрожжевое тесто раскатать в два раза, смазать маслом, посыпать сахаром и выложить на него ягоды черники. Сложить тесто в виде конверта, склеить края и выпекать в духовке до золотистого цвета.

