

detkityumen.ru

Пирог из лаваша с сыром



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

- 1 упаковка тонкого лаваша;
- 4 ст. ложки майонеза;
- 400 г. сыра;
- 3 яйца
- 1 стакан молока.

Приготовление:

Форму, в которой собираетесь выпекать пирог, смажьте сливочным маслом. Желательно погуще.

Листы лаваша нарежьте по размеру формы.

У меня получилось семь круглых лепешек. Но, если вы хотите сделать пирог попышнее, то можете взять две-три упаковки. Тогда масса ингредиентов, соответственно увеличится.

Сыр натрите на крупной терке.

Я брала «Российский». Но с сыром «Гауда» будет просто восхитительно.

Смажьте лепешку майонезом, тонким слоем.

Чтобы не было слишком приторно.

Теперь присыпьте сыром. Чем больше, тем лучше.

Накрывайте второй лепешкой.

У меня получилось семь слоев.

Теперь в миску влейте молоко, добавьте яйца, немного соли и взбейте с помощью миксера.

Вылейте этот омлет на пирог.

Духовку разогрейте до 200 градусов. Отправляйте пирог в духовку и выпекайте минут двадцать- тридцать, пока не образуется золотистая корочка.

Вот и все, отменная адыгейская закуска готова.

29.04.2014

[мама Ангела](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/103/