

detkityumen.ru

Бездрожжевой пирог с мясом



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

3 яйца,

- 1 стакан муки

- 1/2 стакана кефира

- 1/2 стакана сметаны

- 1/2 ч. л. соды (не гасить)

- 1ч. л. соли

Приготовление:

Замешиваем тесто, похожее на густую сметану. (вместо кефира можно майонез)

Наряду с этим, приготовим начинку, перекрутим на мясорубке отварное мясо, заправим обжаренным до золотистого цвета луком.

Отдельно порубим кубиками 3 отварных яйца.

Половину теста выливаем в форму, раскладываем мясо, сверху посыпаем рубленые яйца и заливаем второй половиной теста. Это по рецепту, а я не заморачивалась и сделала начинку из обжаренного куриного фарша с луком и яйцом.

Выпекаем при температуре 200°C до хорошего подрумянивания около 30-40 минут.

Проверить деревянной палочкой готовность пирога.

Если же вы желаете, чтобы начинка была более насыщенной и выделялась своим вкусом, то слегка "припеките" нижний слой теста, затем положите начинку и залейте верхним слоем. Отправьте в духовку для запекания.

10.05.2015

[ismagilova](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/220/