

detkityumen.ru

Заливной пирог на кефире.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Для жидкого теста понадобится:

500 мл.кефира

3 яйца

70г.растительного масла

350г.муки

1,5 ч.л соли

1,5 ч.л сахара

1 ст.л разрыхлителя

Для начинки:

Куриная грудка - 1 шт.

Картофель - 100 г

Лук репчатый - 100 г

Зелень - 1 пучок

Соль, перец - по вкусу

Маргарин и манная крупа - для подготовки противня

Приготовление:

Яйца растираем с солью и с сахаром. В кефир высыпаем разрыхлитель, перемешали, добавляем яйца с солью и сахаром. Затем добавляем постепенно просеянную муку и доводим до однородной массы без комочков.

Для начинки все порезали, можно тонкой соломкой или кубиками. Берём форму в которой будете печь пирог, смазываете маргарином, присыпаете манкой. Выливаем половину заведенного жидкого теста в форму, на тесто сверху начинку (можно просто картофель с луком, а сверху плавленный сырок один). И выливаем вторую

половину теста. Разогреваем духовку до 220 градусов, а когда поставили пирог снижаем до 170 градусов и печем 45 мин. Достаем из духовки и даем постоять под полотенчиком мин 10. И все можно приступать к чаепитию. Очень вкусный как горячий, так и холодный.

31.03.2017

[Ольчик Ф](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/536/