

Пирог с консервированной рыбой

Хочу предложить рецепт вкусного пирога с консервированной рыбой и яйцом. Пирог получается очень сочный, вкусный и сытный.



Ингредиенты

для теста:	
кефир	300 мл
мука	300 г
масло сливочное	60 г
сметана	3 ст. л
яйцо	3 шт.
разрыхлитель	10 г
соль	1/2 ч. л.
для начинки:	
рыба консервированная	1 банка
яйцо варёное	3 шт.
соль по вкусу	
лук зелёный	1 пучок

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Подготовить продукты для теста.

2 Шаг 2



Яйца слегка взбить с солью с помощью венчика.

3 Шаг 3



Затем добавить сметану и перемешать.

4 Шаг 4



Затем влить кефир и хорошо перемешать.

5 Шаг 5



Далее всыпать муку и разрыхлитель.

6 Шаг 6



Тщательно перемешать тесто.

7 Шаг 7



Масло растопить и добавить в тесто.

8 Шаг 8



Хорошо перемешать тесто, оно получится как на оладьи.

9 Шаг 9



Консервированную рыбу размять вилкой.

10 Шаг 10



Лук намыть и мелко нарезать.

11 Шаг 11



Варёные яйца почистить и мелко порубить.

12 Шаг 12



Соединить рыбу, яйца и лук, всё перемешать.

13 Шаг 13



В разъемную форму вылить 1/2 часть теста.

14 Шаг 14



Поверх теста аккуратно выложить начинку.

15 Шаг 15



Вылить остатки теста поверх начинки.

16 Шаг 16



Поставить пирог в разогретую духовку и выпекать при 200 градусах примерно 40 минут. Пирог покроется золотистой корочкой. Пирог слегка остудить, а затем достать из формы. Нарезать пирог на кусочки и подать к столу. Приятного аппетита!