

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!