

Наливной пирог с сыром

Недавно приготовила наливной пирог с сыром. Получился очень нежный и вкусный пирог, что-то похожее на сырную пиццу). Такой пирог можно приготовить для пикника или просто для домашнего чаепития.



Ингредиенты

мука	200 г
сметана	200 г
яйцо	3 шт.
растительное масло	3 ст.л
сыр твёрдых сортов	150 г
соль по вкусу	
разрыхлитель	0,5 ч.л.
кунжут для посыпки	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Подготовить продукты.

2 Шаг 2



В глубокую миску вбить яйца и добавить соль.

3 Шаг 3



С помощью венчика взбить яйца.

4 Шаг 4



Затем добавить сметану и слегка перемешать.

5 Шаг 5



Влить масло.

6 Шаг 6



Далее всыпать муку и разрыхлитель.

7 Шаг 7



Перемешать тесто, оно получится не густое и однородное.

8 Шаг 8



Сыр натереть на крупной тёрке.

9 Шаг 9



Добавить сыр в тесто.

10 Шаг 10



Хорошо перемешать тесто.

11 Шаг 11



Форму для выпекания пирога смазать растительным маслом. Выложить тесто в форму и разровнять.

12 Шаг 12



Верх пирога посыпать кунжутом. Поставить пирог в разогретую духовку и выпекать при 200 градусах примерно 35-40 минут.

13 Шаг 13



Пирог покроется красивой, золотистой корочкой. Пирог слегка остудить, а затем нарезать на порции. Приятного аппетита!