

Пирог из творожного теста с сыром и яйцом

Добавил(а) Оля
06.12.10 04:47 -



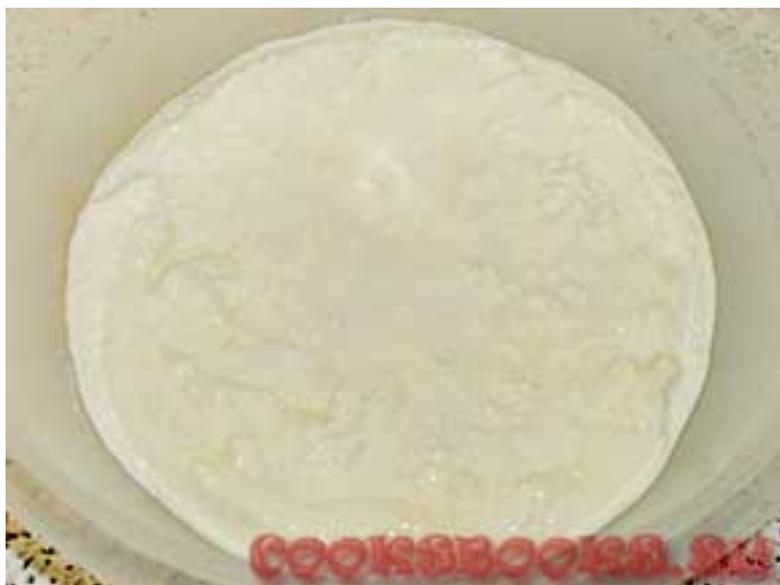
- **Для теста:** Мука – 200 гр.
- Творог - 350 гр., Яйцо - 2 шт.
- Соль – 0,5 ч.л. , Сода - 0,5 ч.л. (гашёная)
- **Начинка:** Яйцо – 4 шт.
- Сыр - 100 гр., Лук зелёный
- Майонез - 3-4 ст.л.

Пирог из творожного теста с сыром и яйцом

Добавил(а) Оля
06.12.10 04:47 -



Смешиваем творог, соль, 2 яйца.



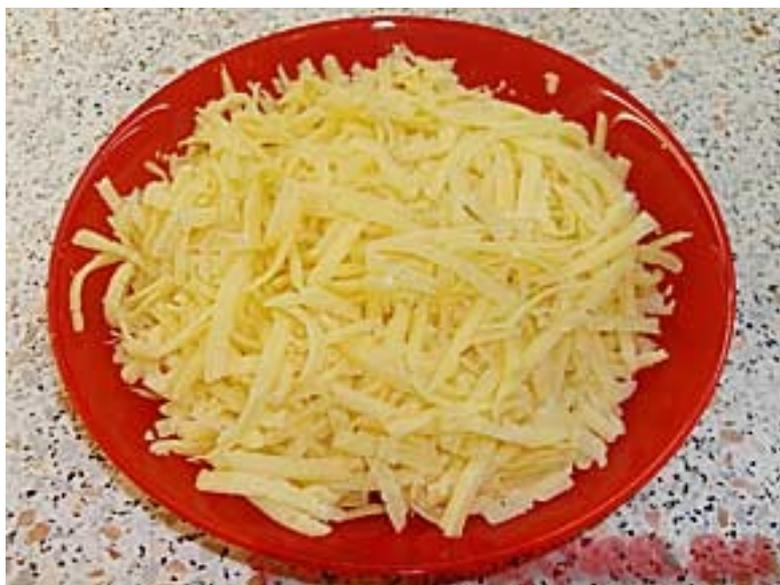
Добавляем гашёную соду, перемешиваем.

Пирог из творожного теста с сыром и яйцом

Добавил(а) Оля
06.12.10 04:47 -



Добавляем муку, замешиваем эластичное, не тугое тесто.



Готовим начинку.

Сыр трём на крупной тёрке.

Пирог из творожного теста с сыром и яйцом

Добавил(а) Оля
06.12.10 04:47 -



Яйца отвариваем вкрутую, чистим, нарезаем кубиками или тоже можно натереть на крупной тёрке.

Лук нарезаем. Смешиваем сыр, яйцо, лук, майонез, немного солим, перемешиваем.

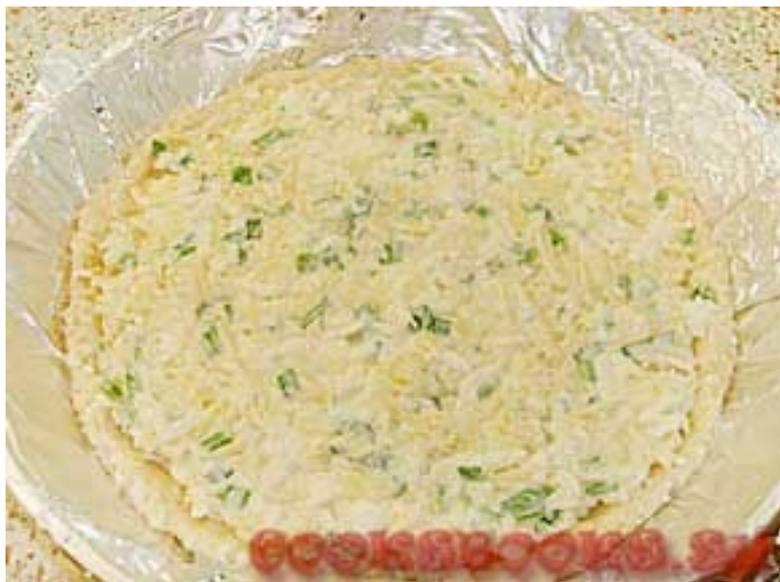


Тесто разделяем на 2 части.

Форму застилаем фольгой, смазываем сливочным маслом. Одну часть теста выкладываем в форму.

Пирог из творожного теста с сыром и яйцом

Добавил(а) Оля
06.12.10 04:47 -



На тесто выкладываем начинку.



Вторую часть теста смазываем растительным маслом, чтобы оно не прилипло к столу и рукам, р

Закрываем пирог скрепляя края. В середине делаем небольшое отверстие. Смазываем взбитым

Пирог из творожного теста с сыром и яйцом

Добавил(а) Оля
06.12.10 04:47 -



Пирог выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}