

# Грибной пирог «Троицкий»

**Для теста:** 3,5 стакана муки, 20 г дрожжей, 2 ст. ложки подсолнечного масла.

**Для начинки:** 400 г отварных грибов, 1 ст. ложка обжаренного лука, 1 ст. ложка муки, мускатный орех, перец, соль.

**Для украшения:** зелень петрушки и укропа.

Замесить тесто на дрожжевой опаре, забить его, чтобы было покруче, и оставить в тёплом месте, чтобы тесто расстоялось. Вымесить тесто вновь и раскатать его в пласт, чтобы он поместился на большой сковороде, предварительно смазанной маслом.

*Приготовление начинки:* хорошо перемешав все указанные ингредиенты и приправив начинку по вкусу.

Выложить равномерно начинку на середину лепёшки, защипнуть края пирога, оставив его середину открытой. Выдержать пирог, чтобы он подошел, и выпекать в горячей духовке до готовности.

Готовый пирог охладить, украсить измельченной зеленью и подать на стол, полив грибным соусом.