

Пирог «Закусочный»

3 стакана муки, 1 стакан сметаны, 1 пачка маргарина, немного питьевой соды.

Для начинки: *3 яйца, сваренных вкрутую, 50 г твёрдого сыра, 3 зубчика чеснока, 1 банка рыбных консервов «Лосось в масле», майонез, зелёный лук.*

Из указанных ингредиентов приготовить тесто, разделить его на четыре части и выпечь коржи.

Яйца натереть на тёрке. На мелкой тёрке натереть сыр и чеснок. Начинку положить в отдельную баночку.

Рыбные консервы размять вилкой.

На первый корж равномерно положить рыбные консервы, сверху промазать майонезом. Накрыть его вторым коржом, на который выложить тёртый сыр с чесноком и вновь всё смазать майонезом. Сверху уложить третий корж, посыпать его яйцом, перемешанным с мелко нарезанным зелёным луком. Четвёртый корж уложить сверху третьего и обязательно промазать майонезом.

Валентина

ЧЕРНАЯ, с. Лучинск