

Пирог «Финишный рывок»



1 стакан майонеза, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана кефира, 3 яйца, 3 стакана муки, соль, сахар по вкусу, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Начинки несладкие: творог с зелёным луком, варёные яйца с зелёным луком, мелко нарезанная и обжаренная с луком куриная печень, смешанная с отварным картофелем, порезанным мелкими кубиками.

Яйца взбить с сахаром и солью. Добавить майонез, сметану, кефир. Перемешать. Всыпать муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто должно получиться жидким.

Приготовить начинку, например, из капусты. Капусту мелко нашинковать, слегка обжарить вместе с нарезанной луковицей на растительном масле до полуготовности. Добавить зелень петрушки.

В подготовленную для выпечки форму (я пользуюсь силиконовой) влить половину жидкого теста. Сверху положить начинку и залить остатками теста.

Поставить форму в разогретую до 190° духовку и выпечь до готовности. Готовность можно проверить деревянной палочкой.

