

Безумно вкусно-нежный пирог с зеленым луком, курицей и сырной корочкой



На 100 грамм:
Калорийность: **145,23 ккал.**
Белки: **10,85 г.**
Жиры: **5,59 г.**
Углеводы: **13,01 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/bezumno-vkusno-nezhnyj-pirog-s-zelenym-lukom-kuricej-i-syrnoj-korochkoj/>

Ингредиенты:

- зеленый лук 200 г
- яйца куриные 3 шт
- сметана 150 г
- мука 1 стакан
- куриная отварная грудка 150 г
- сыр твердый 70 г
- разрыхлитель 1,5 ч. л
- сода щепотка
- соль 0,5 ч. л

Приготовление:

Зеленый лук измельчить ножом.

Отварную куриную грудку мелко порезать.

Сыр натереть на мелкой терке.

Яйца взбить миксером, добавить: соль, сметану, муку, разрыхлитель и соду.

К взбитой смеси подмешать зеленый лук и куриную грудку.

Выпекать в разогретой до 180 г духовке, пока не начнет зарумяниваться. Достать из духовки и посыпать тертым сыром. Поставить опять в духовку и выпекать до готовности (пока сыр не зарумянится).

