

Куриный пирог с грибами



На 100 грамм:
Калорийность: **89 ккал.**
Белки: **12,8 г.**
Жиры: **2,8 г.**
Углеводы: **1,8 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kurinyj-pirog-s-gribami/>

Ингредиенты:

- куриное филе 500гр
- 1 средняя луковица
- шампиньоны 300гр
- 2 средних помидора
- базилик сух 1 ч л
- йогурт натуральный 3 ст л
- сыр маложирный 150гр

Приготовление:

Куриное филе отбить, выложить в емкость для запекания, посолить, поперчить, сверху лук мелко нарезанный, далее шампиньоны полу дольками, затем снова филе, солим, перчим. Далее помидор полукольцами, посыпаем базиликом, заливаем активией (3 столовые ложки хватит вполне) и, наконец, сыр на терке.
В духовку 180гр, на 40 минут.