

Пирог с индейкой и сулугуни



На 100 грамм:
Калорийность: **135.55 ккал.**
Белки: **16.14 г.**
Жиры: **4.88 г.**
Углеводы: **5.46 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/pirog-s-indejkoj-i-suluguni/>

Ингредиенты:

- 300 гр филе индейки
- 1 луковица
- 4 яйца
- 300 гр творога
- 100 гр сыра сулугуни
- 50 гр кукурузного крахмала
- 1 ч.л разрыхлителя
- соль, специи по вкусу

Приготовление:

Филе индейки нарезаем небольшими кубиками и обжариваем на сухой сковороде без масла с репчатым луком. Солим и перчим по вкусу. Затем все это перемалываем в блендере. Сыр сулугуни нарезаем мелкими кусочками, смешиваем с фаршем. Для теста: яйца разделяем на желтки и белки. Желтки смешиваем с творогом, крахмалом и разрыхлителем, добавляем соль. Белки взбиваем до крепких пиков, а затем осторожно вводим в творожно-крахмальную массу и перемешиваем лопаткой снизу вверх. Форму смазываем каплей оливковым маслом, выкладываем половину теста, сверху равномерно распределяем начинку и заливаем оставшейся частью теста. Выпекаем пирог в разогретой до 180С духовке в течение 35-40 минут. Готово!