

Пирог с курицей и картофелем



На 100 грамм:
Калорийность: **185,78 ккал.**
Белки: **9,59 г.**
Жиры: **8,14 г.**
Углеводы: **17,66 г.**

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

Ингредиенты:

тесто:

- мука - 250 г
- сметана - 1 ст.л
- сливочное масло - 90 г
- яйца - 1 шт
- соль - 0,5 ч.л

начинка:

- картофель (крупный) - 3 шт
- куриное мясо - 300 г
- лук - 1 шт
- соль - щепотка

заливка:

- яйца - 2 шт
- сметана - 50 г
- молоко - 50 мл
- соль - щепотка
- красный перец (молотый) - щепотка
- мускатный орех - 0,25 ч.л
- зелень - 1 ст.л

Приготовление:

Масло охладить, но не очень сильно, порубить его и перетереть с мукой.

Замесить мягкое тесто из муки, сметаны, яйца, не забываем соль.

Готовое тесто замотать пищевой пленкой и охладить в холодильнике 30 минут.

Для начинки отвариваем картофель и мясо, нарезав их небольшими кусочками.

Мелко нарезанный лук поджарить до карамельного цвета на сковороде, добавив совсем немного растительного масла.

Смешиваем лук с отваренными мясом и картофелем, солим.

Чтоб сделать заливку нам необходимо взбить яйца со сметаной, молоком, солью, перцем, мускатным орехом и зеленью.

Подготавливаем форму: смазываем маслом и застилаем бумагой.

Формируя высокие бортики, распределяем равномерно тесто.

Закладываем начинку, добавляем заливку.

Предварительно разогреть духовку до 180 градусов, поместить в нее наш пирог и выпекать 40-45 минут.

Готовность теста сможете определить шпажкой.