

Пирог с курицей и сыром



На 100 грамм:
Калорийность: **160,26 ккал.**
Белки: **13,18 г.**
Жиры: **5,14 г.**
Углеводы: **14,68 г.**

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

Ингредиенты:

- 150 г вареной курогрудки
- 100 г зеленого лука
- 100 г нежирного сыра

Тесто:

- 3 яйца
- 150 г йогурта
- 1 стак. ц/з муки
- 1.5 ч.л. разрыхлителя
- 0.5 ч.л. соли

Приготовление:

Зеленый лук измельчить ножом.
Курогрудку нарезать на кусочки
Сыр натереть
Яйца взбить миксером.
Добавить соль, йогурт, муку, разрыхл.
Вмешать лук и курицу.
Выпекать при 180 гр 25 мин.
Посыпать сыр и выпекать еще 10 мин.
Готово!