

Пирог с сыром и творогом



На 100 грамм:
Калорийность: **169,82 ккал.**
Белки: **13,97 г.**
Жиры: **10,16 г.**
Углеводы: **4,45 г.**

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

Ингредиенты:

- 1/2 стакана обезжиренного молока
- 2 столовые ложки муки
- 3 яйца
- 1 стакан обезжиренного творога
- 60 грамм обезжиренного сыра, натертого на тёрке
- 1 стакан тертого сыра чеддер или любого другого сыра
- 1/2 чайной ложки сахара
- 1/8 чайной ложки молотого черного перца
- свежие нарезанные помидоры (по желанию)
- рубленый свежий базилик или орегано (по желанию)

Приготовление:

Разогрейте духовку до 180 градусов.

В средней миске смешайте вместе с помощью венчика молоко и муку до получения однородной массы. Вмешайте в тесто яйца, творог и сыр (смесь не будет однородной). Добавьте в смесь сыр чеддер, сахар и перец.

Вылейте смесь в ёмкость для выпечки, смазанную маслом.

Выпекать пирог с сыром и творогом необходимо от 45 до 50 минут или пока пирог не подрумянится и не поднимется, также готовность пирога можно проверить, вставив в центр пирога нож, он должен выходить чистым.

Подавать пирог с сыром и творогом нужно сразу же. При желании пирог с сыром и творогом можно украсить помидорами и зеленью.