Пирог с яйцами и луком в мультиварке

На 100 грамм:
Калорийность: **146,52 ккал.**
Белки: **7 г.**
Жиры: **7 г.**
Углеводы: **12 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/pirog-s-yajcami-i-lukom-v-multivarke/

Ингредиенты:
для теста:
- 4 яйца
- соль
- 7 ст. л. муки
- сода
- 200 г сметаны

для начинки:
- 6 вареных яиц
- большой пучок лука
- соль

Приготовление:
Яйца взбить с солью. Добавить сметану. Перемешать.
Добавить соду и муку. Замесить тесто.
Для начинки порезать вареные яйца, зеленый лук. Посолить и перемешать.
Я готовила пирог в мультиварке, но его можно испечь и в духовке. Половину теста выливаем в смазанную маслом чашу мультиварки. Выкладываем начинку и сверху распределяем остальное тесто. Готовим пирог с яйцами и зеленым луком на режиме "Выпечка" 50 минут. За 5-7 минут до окончания пирог можно перевернуть.
Готовый пирог вынимаем с помощью чаши для варки на пару. Остужаем.