Пирог с зеленым луком и курицей

На 100 грамм:
Калорийность: **171.9 ккал.**
Белки: **11.61 г.**
Жиры: **6.57 г.**
Углеводы: **16.27 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/pirog-s-zelenym-lukom-i-kuricej/

Ингредиенты:
- зеленый лук 200 г
- яйца куриные 3 шт
- сметана 150 г
- мука 1 стакан
- куриная отварная грудка 150 г
- сыр твердый 70 г
- разрыхлитель 1,5 ч. л
- сода щепотка
- соль 0,5 ч. л

Приготовление:
Зеленый лук измельчить ножом.
Отварную куриную грудку мелко порезать.
Сыр натереть на мелкой терке.
Яйца взбить миксером, добавить: соль, сметану, муку, разрыхлитель и соду.
К взбитой смеси подмешать зеленый лук и куриную грудку.
Выпекать в разогретой до 180 г духовке, пока не начнет зарумяниваться. Достать из духовки и посыпать тертым сыром. Поставить опять в духовку и выпекать до готовности (пока сыр не зарумянится).