

# Пирог-сметанник с курицей и грибами



На 100 грамм:  
Калорийность: **172,56 ккал.**  
Белки: **15,26 г.**  
Жиры: **7,76 г.**  
Углеводы: **9,31 г.**

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

## Ингредиенты:

- курица приготовленная, филе – 500 г
- сыр – 300 г
- яйцо – 3 шт
- грибы приготовленные (можно консервированные) – 2 горсти
- сметана – 500 г
- мука – 1 стакан
- разрыхлитель – 2 ч.л
- зелень – 1 пучок
- кунжут – 1 горсть
- соль, молотый перец

## Приготовление:

Для теста слегка взбить яйца, смешать со сметаной. Посолить и поперчить. Добавить муку и замесить тесто. Должно получиться довольно жидкое тесто. Оставьте тесто на 30 минут. За это время некрупно порежьте курицу, зелень и грибы, Перешайте. Натрите в отдельную миску сыр.

Половину теста выложите в форму, на него выложите начинку и залейте второй половиной теста.

Посыпьте пирог тертым сыром.

Поставьте в духовку (180 градусов) на 20 минут.

Затем вытащите пирог и проткните его в нескольких местах зубочисткой. Снова поставьте в духовку до готовности (примерно на 20 минут).

Готовый пирог присыпать обжаренным кунжутом.

