

# Вкуснейший слоеный пирог



На 100 грамм:  
Калорийность: **151,77 ккал.**  
Белки: **10,81 г.**  
Жиры: **5,09 г.**  
Углеводы: **15,21 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/vkusnejshij-sloenyj-pirog/>

## Ингредиенты:

для теста:

- 3 яйца
- 1 ст. обезжиренного кефира
- 1 - 1.5 ст. цельнозерновой муки
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. соды погасить уксусом или 2 ч. л. разрыхлителя

начинка:

- шампиньоны консервированные 300 г
- тертый нежирный сыр 300 г
- рис бурый отваренный 1 стакан (можно до полуготовности)
- фарш куриный 300 г (вместе с луком обжарить)
- мороженая стручковая фасоль 300 г

## Приготовление:

Форму обязательно выстелить бумагой для выпечки, чтобы сыр остался на пироге .

Укладываем слоями:

Шампиньоны.

Тертый сыр.

Рис.

Фарш.

Мороженая стручковая фасоль.

Залить сверху тестом и в духовку на 40 минут при 175 градусах.

Когда испечется - вынуть из духовки и оставить 20 минут постоять, немного остыть, а потом - перевернуть на блюдо.