

Пирог заливной с фаршем

Ингредиенты:

Кефир - 300 мл

Мука - 2 стакана

Яйцо куриное - 3 штуки

Фарш мясной - 500 грамм

Лук репчатый - 1 головка

Сыр - 50 грамм

Зелень - 2 веточки

Соль, сода - по 0,5 ч.л.

Как приготовить заливной пирог с фрикадельками

1. Яйца помыть, разбить в чашку.
2. Следом всыпать соль, залить теплый кефир, всыпать соду и перемешать.
3. Всыпать постепенно муку. Мы использовали два вида муки, пшеничную высшего сорта - 1 стакан и ржаную муку - 4/5 стакана (почти полный стакан). Если будете выпекать заливной пирог на одной пшеничной муке, берите 2 полных стакана.
4. Замешиваем тесто.
5. Фарш нужно посолить, поперчить.
6. Мелко нарубить репчатый лук, добавить в фарш, перемешать. Скатать фрикадельки. Размер колобков не должен сильно возвышаться над верхнем уровнем жарочного листа.
7. Ставить духовку разогреваться до 180-200 градусов. Смазать противень растительным маслом и вылить на дно 1/3 часть теста, так, чтобы оно едва покрывало дно листа. Сверху равномерно разложить фрикадельки из фарша.
8. Залить оставшимся тестом. Отправить в разогретую духовку на 35-40 минут.
9. Проверить готовность теста, проткнув его деревянной зубочисткой, если остатков сырого теста на зубочистке не видно, можно вытащить заливной пирог из духовки. Сверху посыпать его тертым сыром и зеленью. Отправить допекать пирог еще на 10 минут в духовку.