

ПИРОГ С РЫБОЙ

Ингредиенты

- Сметана – 200 грамм
 - Майонез – 100 грамм
 - Мука – 2 стакана
 - Яйца – 2 штуки
 - Сода – 0,5 чайной ложки (погасить)
 - Соль
- Тесто получается жидковатым

Начинка

- Горбуша консервированная – 1 банка
- Лук – 4 большие штуки мелко порезать, немного обжарить
- Картофель – 2 большие штуки натереть на крупной терке

Приготовление

Форму смазываем маслом и слоями собираем пирог

- 1 слой – выливаем половину теста
- 2 слой - выкладываем половину лука
- 3 слой – выкладываем половину картофеля (тонко)
- 4 слой – выкладываем всю горбушу
- 5 слой – оставшийся картофель
- 6 слой – оставшийся лук
- 7 слой – заливаем тестом

Ставим пирог в разогретую до 180 градусов духовку, выпекаем пока не зарумянится верхний слой.