

ZALEWANY PIROG Z CEBULĄ, JAJKIEM, DWOMA SERAMI I LUBCZYKIEM



RUSSKAYA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	300 gram
jajko	2 sztuki
śmietana	400 gram
proszek do pieczenia	1.5 łyżeczki
margaryna	160 g
sól	łyżeczka
cukier	2 łyżeczki
szczypiorek - farsz	pęczek
serek topiony - farsz	150 gram
sól	
pieprz	
Farsz:	7 sztuk
cebula	7 sztuk
ser żółty	100 (na farsz)
sos worcester	do smaku
jajko ugotowane na twardo	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebule obieramy, kroimy w piórka. Szcypiorem szatkujemy. Podsmażamy razem na patelni. Dopraviamy do smaku.
Jajka kroimy w dużą kostkę, tak samo serek topiony.
Ser żółty ścieramy na tarce.
- Składniki na ciasto miksujemy.
- KROK 2 Nagrzewamy piekarnik do 190st.
Formę kwadratową smarujemy masłem, posypujemy mąką. Wykładamy 2/3 ciasta, posypujemy je cukrem. Wykładamy farsz (cebula+szczypiorek). Posypujemy jajkiem, serkiem i startym serem. Oprószamy lubczykiem. Polewamy resztą ciasta (warto dodać do niego ciut mleka by było rzadsze).
Pieczemy około 35 min.
- KROK 3 Pirog podajemy z sosem pomidorowym, ketchupem...
- Możemy jako farszu użyć i mięsa, np pozostałego z obiadu albo podsmażonej kiełbaski.