

Пирог с рыбой – вкусный и простой в приготовлении рецепт.



Ингредиенты:

Для приготовления пирога вам потребуется: 0,5 кг.картофеля, 1 кг. бруска лосося (или филе любой другой рыбы), 2 луковицы, 300 гр. дрожжевого теста, масло подсолнечное, соль, перец по вкусу.



Пошаговое приготовление:

1. Сырой картофель порежьте тонкими дольками и мелко нашинкуйте репчатый лук.



2. Тесто разделите на две равные части. Раскатайте в тонкий пласт и уложите первую часть на смазанный маслом противень.



3. На тесто уложите картофель – посолите



4. Затем – филе рыбы



5. Поперчите филе и посыпьте его луком.



6. Возвращаемся к оставшемуся тесту. Смажьте верх сырым яйцом и проделайте в



7. Выпекайте пирог в течение 40-45 минут при температуре 220°C.



Если Вы не любите рыбу, вы можете использовать вместо нее мясо или овощи. Спасибо за внимание и удачных кулинарных экспериментов!