

Здравствуйтесь уважаемые посетители сайта [Домашний Кулинар](#) , сегодня предлагаю вашему вниманию рецепт приготовления очень вкусного пирога с шампиньонами. Пирог с шампиньонами готовится довольно быстро, каких-то 40-50 минут и пирог готов. На мой взгляд это здорово, особенно в те дни когда гости появляются неожиданно-негаданно и вам нужно их накормить, и желательно чтобы блюдо было вкусным. Если у вас нет шампиньонов или они вам не нравятся, то их легко можно заменить другими грибами. Также рекомендую посмотреть приготовление [пирога с грибами и картофелем](#)



### ***Ингредиенты:***

Для приготовления пирога с шампиньонами вам потребуется: 600-800 гр. дрожжевого теста, 200 гр. шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 50 гр. растительного масла, 1 яйцо, 3 ст.л. молока, 50 гр. твердого сыра, 1/5 ч.л. мускатного ореха молотого, соль, перец по вкусу.



### ***Пошаговое приготовление:***

1. Нарезьте шампиньоны.



2. Нарезьте лук



3. Морковь натрите на терке



4. Обжарьте грибы, лук и морковь на растительном масле.



Блюдо можно подавать в горячем виде или в теплом виде. Для подачи можно использовать форму, форму для пирогов или форму для выпечки. Если вы используете форму, то вы можете использовать форму для выпечки. Если вы используете форму для выпечки, то вы можете использовать форму для выпечки.



6. Сыр натрите на терке.



7. Взбейте яйцо с молоком.



8. Добавьте к яйцу сыр, мускатный орех, посолите, поперчите и перемешайте.



9. Выложите обжаренные грибы с овощами на выпеченную основу.



10. Выпеките сырную корочку при 250 °С и выпекайте пирог до готовности начинки (15-20



Прощайте, уважаемые пользователи! Мы ждем ваших комментариев! Спасибо вам за