

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 морковка, 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, в которой готовились, или другую форму. Можно подать с соусом или сметаной.



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 начинку при температуре 250 °С и выпекайте пирог до готовности начинки (15-20



Прощайте, уважаемые пользователи! Жду ваших комментариев! Спасибо вам за