**Быстрый заливной пирог – три вида начинки**

Предлагаю опробовать потрясающий рецепт заливного пирога с разнообразными начинками на ваш вкус и пожелания. Пирог получается сочный, нежный и рассыпчатый! Пробуйте!!!

**Рецепт Заливной пирог – три вида начинки:**

3 яйца

1 стакан сметаны (или наполовину с кефиром)

2 ложки майонеза

1 ч. л. соли

Неполная чайная ложечка соды

 Примерно 1 стакан муки

3 ст. л. (без горки) крахмала

***Начинка*** (на ваше усмотрение):

1 – вареные яйца, зеленый лук (слегка обжарить), соль

2 – сырое яйцо, капуста (сырая или тушенная)

3 – вареный рис, жареный лук, вареные яйца, 1 банка масляных рыбных консервов (любые)

**Приготовление:**

1.Тесто для заливного пирога делается очень просто и быстро. Времени больше уходит для приготовления начинки, но это же недолго. Не пугайтесь.

Итак, смешиваем все необходимые для теста ингредиенты и вымешиваем тесто по консистенции, как густая сметана.

2.Подготавливаем начинку (выше коротко сказано, как приготовить ту или иную начинку, смешав поданные ингредиенты). Думаю, это тоже просто.

3.Выливаем половину теста в смазанную форму, выкладываем начинку равномерно, а сверху заливаем второй половиной теста. Выпекаем до зарумянивания сначала при температуре 200 градусов, через 20 минут убавить до 170 еще на 25-30 минут. Вынимаем пирог из формы, охлаждаем, нарезаем и подаем к столу.

**Заливной пирог – три вида начинки** готов!

Приятного аппетита и удачи всем!