|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**Тесто для пирога:Кефир обезжиренный 100 мл.Масло растительное 1 ст.л.Соль щепоткаЯйцо 1 шт.Мука кукурузная 3 ст.л.Мука рисовая 2 ст.л.Сода ½ ч.л.Для начинки:Перетертые томаты 2 ст.л.Шампиньоны 2 шт.Филе куриное 50 гТравы сушеные по вкусуСыр твердый 30 г | **Способ приготовление:**Кефир слегка подогрейте, добавьте соду, соль, яйцо и растительное масло, перемешайте.Добавьте муку и перемешайте, тесто по консистенции получается как на оладьи (чуть гуще).Тесто положите в силиконовую форму, равномерно распределите.Сверху смажьте томатами, положите тонкие ломтики курицы и шампиньонов.Посыпьте травами и тертым сыром.Запекайте в духовке при 180 градусов примерно 30 минут.Готовый пирог разрежьте на кусочки и подавайте к столу. |

