|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**  Тесто для пирога:  Кефир обезжиренный 100 мл.  Масло растительное 1 ст.л.  Соль щепотка  Яйцо 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 г  Травы сушеные по вкусу  Сыр 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. |

