

ЗАЛИВНОЙ ПИРОГ

Тесто:

4 яйца
250 гр сметаны 20%
50 гр майонеза
0,5 чай лож соли
0,5 чай лож соды + 1 чай лож уксуса
150 гр муки
150 гр тертого сыра

Начинка:

Свежая семга - маленькие кусочки 200 гр.
Свежий палтус - маленькие кусочки 200 гр.
Креветки тигровые свежие (кусочками) 150 -200 гр.
Чеснок 1 зубчик мелко порезать и добавить в рыбу.
Лук репчатый обжарить на слив масле 2 головки
Шампиньоны крупно порезать и обжарить поперчив - 4-5 шт.
Картофель 2-3 шт - нарезать тонкими слайсами или на терке или овощечисткой. Посолить, поперчить и заправить маслом.

Яйца взбить, добавить все ингредиенты теста и хорошо взбить. Форму выстелить пергаментом и смазать маслом. Вылить половину теста в форму. Выстелить половину картофеля, креветки и рыбу соединить, посолить и выстелить вторым слоем. Грибы и поджаренный лук смешать и подсолить, выстелить третьим слоем. Оставшуюся половину картофеля выстелить четвертым слоем и залить оставшимся тестом.

Выпекать 60 минут при 180 °С.