# Заливной пирог с кабачком, перцем и луком

Добавил(а) Оля
27.03.13 13:13 - Последнее обновление 27.03.13 13:54

- Для теста: Сметана - 250 мл, майонез - 250 мл.
- Яйцо – 4 шт., мука 300 гр., соль - 0,5 ч.л.
- Сода (гашеная) - 1 ч.л.
- Для начинки: Кабачки - 2 шт., перцы - 3 шт., лук - 1 шт., растительное масло
- Для соуса: Майонез - 2 ст.л., острый кетчуп - 1 ст.л., чеснок - 1 долька

Лук мелко нарезаем. Выкладываем в сковороду с разогретым растительным маслом.

Кабачки нарезаем дольками.

Добавляем в лук, солим, перчим, перемешиваем.

Перцы мелко нарезаем, добавляем в сковороду.

Перемешиваем.

Обжариваем на среднем огне до готовности около 15 минут, периодически перемешивая.

Готовим тесто.

Соединяем яйца, соль.

Взбиваем миксером 1-2 минуты.

Добавляем сметану, майонез, взбиваем.

Добавляем муку, взбиваем.

Добавляем соду гашеную уксусом, взбиваем.

Половину теста выливаем в форму, застеленную фольгой.

Выкладываем овощи.

Сверху выливаем оставшееся тесто.

Выпекаем в разогретой до 175 градусов духовке, 25-30 минут.

Подаём с соусом. Смешиваем майонез, кетчуп и измельченный чеснок.

## Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}