



# Соленый пирог

“Рецепт несладкого пирога, который можно изменять по своему вкусу. Куриный бекон, сыр кубиками, оливки или овощи на гриле: это вкусовая гамма, которая ждет вас!”

Для: 6–8 человек

Подготовка: 15 минут

Приготовление: 45 минут

Сложность: ★★★

Аксессуары:



## Ингредиенты

170 г муки

4 яйца

50 мл оливкового  
масла

100 мл белого вина

10 г химического  
разрыхлителя теста

Соль

Черный перец

**Ингредиенты на ваш  
выбор:**

Оливки, куриный бекон,  
сыр, нарезанный  
кубиками...

## Приготовление

**1-** В миску из нержавеющей стали с насадкой для взбивания и крышкой всыпьте муку, добавьте яйцо, оливковое масло, белое вино и дрожжи. Включите прибор на скорости 1, затем увеличивая скорость до 3.

**2-** Добавьте начинку на ваш выбор (мясо, приготовленные на гриле овощи, сыр и т. д.) и смешивайте несколько секунд на скорости 1.

**3-** Налейте смесь в форму для пирога, предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекайте в течение 45 минут в духовке, предварительно нагретой до 180 °С.

Проколите ножом для проверки готовности. Если лезвие выходит чистым, пирог готов!