

Яично-луковый пирог в мультиварке



На 100 грамм:
Калорийность: **171.3 ккал.**
Белки: **9.84 г.**
Жиры: **9.44 г.**
Углеводы: **11.22 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/yaichno-lukovyj-pirog-v-multivarke/>

Ингредиенты:

тесто:

- яйца - 4 шт
- сметана - 200 гр
- соль
- сода
- мука - 7 ст. л

начинка:

- соль
- пучок зеленого лука
- вареные яйца - 6 шт

Приготовление:

Взбитые с солью яйца перемешать со сметаной. Всыпать муку, соду и вымесить тесто. Нарезать лук и яйца и перемешать с солью. В смазанную маслом чашу вылить теста. Кладем начинку и заливаем второй частью теста. Включить режим «выпечка». Установить время - 50 минут. Остывший пирог нарезать на порции.