

## Пирог с рыбой

 40 минут

### Вам понадобится

Филе семги	400 г
Тесто слоеное бездрожжевое	400 г
Лук репчатый	130 г
Масло растительное	30 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

### Приготовление

- 1 Тесто разморозить. Лук и семгу нарезать кубиками по 0,5 см. Лук обжарить на растительном масле, остудить, смешать с семгой, добавить соль и специи.
- 2 Тесто разделить на 2 части. Каждую часть раскатать в лепешку чуть меньшего размера, чем гриль. На одну часть теста выложить и равномерно распределить начинку, оставляя пустые края на 1 см. Сверху накрыть вторым пластом теста, защипнуть края, сделать несколько проколов вилкой.
- 3 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 160°. Установить температуру нижнего нагревателя на 160°. Время приготовления 16-20 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Смазать панели растительным маслом. Выложить пирог. Вокруг пирога выложить скрученную в трубочку фольгу. Закрыть крышку. Нажать «Старт».