

## Пирог с творогом и сыром

### Вам понадобится

Творог	250 г
Мука пшеничная в/с	230 г
Яйца	4 шт.
Сыр твердый	200 г
Масло сливочное	100 г
Зелень	20 г
Разрыхлитель	10 г
Чеснок	10 г
Соль	по вкусу

### Дополнительный посуда

Форма для выпечки диаметром 26 см

### Приготовление

1

Чеснок и зелень измельчить. Сыр натереть на крупной терке. В отдельную емкость разбить 2 яйца, добавить творог, сыр, чеснок, зелень и соль, перемешать.

- 2 В другой емкости руками растереть муку с маслом до образования крошки. Добавить 2 яйца, соль и разрыхлитель, вымесить тесто. Готовое тесто завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 15 минут.
- 3 Тесто раскатать, выстелить им дно и стенки формы. На тесто выложить начинку. Установить форму на решетку на средний уровень печи.
- 4 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 35 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.

## Пирог с творогом и сыром