

Пирог с рыбой и яйцом

Вам понадобится

Тесто

Мука	500 г
Молоко теплое	250 г
Масло растительное	50 мл
Дрожжи	10 г
Яйцо	2 шт
Сахар	45 г
Соль	3 г

Начинка

Филе кижуча	45 г
Филе белой рыбы	130 г
Яйцо	3 шт
Лук репчатый	250 г
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Теплое молоко, дрожжи и сахар смешать и поставить в теплое место на 15 минут. Затем вмешать остальные ингредиенты и вымесить тесто.
- 2 Яйца отварить вкрутую. Всю рыбу нарезать кубиком и обжарить до готовности. Лук мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета. Все ингредиенты для начинки остудить, добавить соль и специи и перемешать.
- 3 Тесто и начинку разделить надвое. Тесто тонко раскатать, особенно на дне будущего пирога. Выложить тесто в силиконовую форму, сформировав борта, сверху выложить начинку. Поместить форму в чашу аэрогриля. Установить температуру 140 °С, время приготовления 45 минут.
- 4 Второй пирог готовить аналогичным образом.