ПИРОГ НА КЕФИРЕ С ЧЕРЕМШОЙ И ЯЙЦОМ

Совершенно случайным образом оказалась я вчера (в будний день) близ Привоза, подвернулось удобное место для парковки и меня, как рукой повело в сторону, куда я обычно не хожу... И вот иду я, сама толком не понимая куда и слышу: "Черемша, покупаем черемшу!" ... Слово знакомое, но гугл в помощь.
По пути назад, я уже имела с десяток идей, что приготовить из черемши и купила у бабули 5 пучков на 15 гривен!

По вкусу черемша это что-то среднее между зеленым луком и чесноком. Но, что я заметила, блюда с черемшой похожи на блюда со шпинатом, только черемша самодостаточная и не нужно добавлять лук и чеснок, как в случае со шпинатом.

Первым делом из нее хочется сделать салат! Но кроме этого, ее можно просто обжарить и подать на гарнир, добавить в пирог, соус, фарш...

Я решила начать с пирога:

Понадобится:

черемша - 1 пучок
яйца - 6 штук
кефир ГМЗ - 300 миллилитров
Мука - 10 столовых ложек
Сода - 1 чайная ложка (без горки)
Соль

Приготовление:

4 куриных яйца отвари вкрутую, очисти и нарежь. Черемшу помой, обсуши и отдели листья от стеблей. Стебли отложи, а листья нарежь мелко.

Два оставшиеся яйца перемешай венчиком. Добавь кефир и ложку соды, перемешай до однородности. Добавь просеянную муку. Всыпай муку порциями, тесто должно получится как на оладушки, возможно муки нужно будет больше или меньше. Посоли тесто и перемешай.

Влей половину теста в силиконовую форму, добавь черемшу и яйца и залей оставшимся тестом. Запекай в заранее разогретой до 180 градусов духовке 45-50 минут.

Этот рецепт можешь использовать для любой другой несладкой начинки. К пирогу из черемши подавай "цацики с черемшой" - рецепт завтра.

www.sifood.com.ua - Пирог на кефире с черемшой и яйцом