Тесто для пирога (рецепт Мелкумовой Марины)

Состав:

300 гр сметаны

300 гр майонеза

4 яйца

1,5 ст муки (лучше цельной- обойной)

0,5 ч. л соды

0,5 ч. л соли

Способ приготовления

Тщательно перемешать с помощью венчика все ингредиенты. Тесто готово.

Я попробовала впервые этот порог с лососем в собственном соку. Правда,не знаю сколько там было лосося, 1 или 2 баночки, но меня поразил его вкус. Очень нежное тесто,нежный вкус  лосося, а что самое главное такой легкий способ приготовления.

Мажете на противень больше половины теста, равномерно вкрапляете в него лосось, сверху тоже равномерно замазываете лосось, по крайней мере,пытаетесь это сделать,это не столь важно, потому, что тесто мягкое и оно при отпекании так,или иначе растекается и получается очень даже потрясающим, своей простотой.

Я проэкспериментировала с начинками и мне очень понравилось с тушенной капустой с луком и морковью, заправленное свежей зеленью и томатной пастой.

Еще с жареным мясным фаршем с луком и заправленное с яйцами, сваренными в крутую и мелко нарезанными и зеленью.

Экспериментируйте, не бойтесь.