**Творожный пирог с яйцами**

**Ингредиенты:**

Творог 5% - 180 г

Мука - 100 г

Яйцо - 1 шт.

Разрыхлитель - 2 ч. л.

Варёные яйца для начинки - 2 шт.

Тертый сыр для начинки - 70 г

Зеленый лук – 15 г для начинки

Соль – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Для приготовления основы творожного пирога с яйцами в глубокой миске смешиваем творог, муку, разрыхлитель и яйцо. Чуть солим.

**Шаг 2**

Распределяем творожное тесто на смазанном маслом противне, формируя круглую форму творожной основы диаметром около 20 см, с небольшими бортиками.

**Шаг 3**

Накалываем тесто вилкой и отправляем основу в духовку на 20 минут, выпекаем при 200 градусах.

**Шаг 4**

Пока основа творожного пирога запекается в духовке, делаем начинку. Варёные яйца мелко рубим, твердый сыр трём на тёрке, зелёный лук мелко нарезаем. Тщательно перемешиваем и солим начинку по вкусу.

**Шаг 5**

Вынимаем из духовки приготовленную основу для пирога, выкладываем на неё приготовленную начинку из яиц и снова отправляем в духовку на 10 минут.

Готово.