

# Пирог из лаваша с сыром и зеленью



На 100 грамм:  
Калорийность: **193,93 ккал.**  
Белки: **11,91 г.**  
Жиры: **11,44 г.**  
Углеводы: **10,44 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/pirog-iz-lavasha-s-syrom-i-zelenyu/>

## **Ингредиенты:**

- сыр твердый 250 г
- кефир 1 стакан
- лаваш армянский 2 штуки
- яйцо 2 штуки
- укроп 1 пучок
- петрушка 1 пучок

## **Приготовление:**

Сыр натереть на терке и смешать с мелкопорезанной зеленью. Сырые яйца перемешать с кефиром. Затем смешать все ингредиенты вместе. Они будут начинкой пирога. Листы лаваша смазать кефиром. Форму (примерно 20 X20 см) смазать маслом. Положить в нее лист лаваша так, чтобы края равномерно свисали. Сверху положить второй лист. Выложить половину начинки в форму, накрыть ее свисающими краями первого листа в форме конверта. Затем сверху выложить оставшуюся начинку и накрыть свисающими краями второго листа лаваша. Завернутый пирог полить оставшимся кефиром. Поставить в разогретую до 200 градусов духовку на полчаса, пока пирог не подрумянится.