

Сочный внутри, с красивой корочкой снаружи - ароматный и вкусный рыбный пирог из консервов. Готовится он не очень быстро, однако съедается «на ура». Для начинки можно использовать любые рыбные консервы на ваш вкус. Хочу отметить, что по этому рецепту пекла множество закрытых пирогов с различной начинкой - и с мясом, и с рисом, и даже с черемшой.

### **Рыбный пирог из консервов**

- 1 ст. кефира
- 1 яйцо
- 200 гр. маргарина
- 1/2 ч. ложки соды, гашеной уксусом
- соль
- 3 ст. муки

#### **Ингредиенты для начинки:**

- 4 картофелины среднего размера
- 1 большая головка лука

- 1 банка рыбных консервов

### Пирог с рыбой рецепт

1. Тесто хорошо тем, что не нужно отдельно что-то взбивать, затем соединять. Можно сразу положить все ингредиенты в миску и замесить тесто для рыбного пирога. Итак: кефир, яйцо, маргарин и сода, гашеная уксусом. Не забываем посолить. Вместо кефира я иногда наливаю в тесто молоко, можно даже замесить тесто на сметане. Но мне кажется именно на кефире оно получается вкуснее всего.



2. Теперь добавляю муку, постепенно. Замешиваю сначала ручным венчиком, благо жидкая консистенция позволяет, а затем принимаюсь за работу руками.



Количество муки указано примерное - оно может чуть отличаться от вашего. Не берите в голову, просто замесите тесто немного мягче, чем на пельмени.



~~www.bimama.ru~~

~~www.bimama.ru~~

Рыбный пирог из консервов можно кушать как горячим, так и холодным. Приятного

Коррива. [Иллюстрация](#) запрещено