

Пирог "Ленивец"



Ингредиенты:

2 листа лаваша тонкого

500 грамм фарша (можно заменить на
Куриную грудку, грибы, картошку)

лук репчатый, зелень

для заливки:

5 яиц

10 ст.л. майонеза

4 ст.л. кетчупа

Приготовить

Делаем фарш,
добавляем лук,
зелень, соль-перец
по вкусу



Или
Куриную
грудку,
грибы,
картошку



Кладем лист лаваша



фаршиком его
намазываем :)



Сворачиваем рулетиком,
так же поступаем со
вторым листом лаваша

Делаем заливку из
яиц, майонеза и
кетчупа



Смазываем кастрюльку
раст. маслом и
сворачиваем наши рулеты
улиткой.



И заливаем

**Поставить в духовку
разогретую до 150-200
градусов на 30-40
минут.**



**Приятного
аппетита**