**Рецепт заливного пирога из кабачков в духовке**

**Ингредиенты**

Кабачок - 300-350 г

Мука - 300-320 г

Яйца - 3 шт.

Кефир - 250 г

Соль и сахар - по 0,5 ч. л.

Сода - 1 ч. л. или разрыхлитель - 2 ч. л.

Растительное масло - 50 г

**Ингредиенты для начинки**

Яйца вареные - 4 шт.

Зелёный лук – 30 г

Тёртый сыр – 150 г

Соль, чёрный молотый перец - по вкусу

Кунжут - по желанию

Форма диаметр – 22-24 см

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить заливной пирог из кабачков в духовке? Подготовим продукты. Кабачок для пирога моем, удаляем семена, если они большие и жёсткие. Натираем на тёрке и немного солим, чтобы быстрее вышла жидкость.

**Шаг 2**

Приготовим тесто для заливного пирога. В миску вливаем стакан кефира, добавляем 3 яйца, растительное масло (50 г), соль и сахар. Перемешиваем.

**Шаг 3**

Всыпаем просеянную муку и добавляем разрыхлитель. Снова перемешиваем.

**Шаг 4**

Отжимаем от жидкости натёртый кабачок и перекладываем в тесто. Хорошо вымешиваем.

**Шаг 5**

Приготовим начинку для заливного пирога. Для этого в миске соединяем 4 варёных яйца, нарезанных небольшими кубиками, зелёный лук, нарезанный небольшими колечками и тёртый сыр. Солим, перчим и перемешиваем.

**Шаг 6**

Смазываем форму (диаметр 22-24 см) растительным маслом и выкладываем половину (или чуть больше) кабачкового теста. Разравниваем.

**Шаг 7**

Сверху выкладываем начинку и заливаем оставшимся тестом. Снова разравниваем лопаткой, чтобы не было зазоров. Также можно посыпать кунжутом, если он есть.

**Шаг 8**

Отправляем в разогретую до 180 градусов духовку примерно на 50 минут и выпекаем до образования золотистой корочки.

**Шаг 9**

Заливной пирог из кабачков в духовке приготовлен! Охлаждаем и нарезаем на порционные кусочки. Он получился очень вкусный, сочный, мягкий и тает во рту.

Приятного чаепития!