**Рецепт пирога с грибами и картошкой в духовке**

**Ингредиенты для теста**

Мука пшеничная в/с – 430-450 г

Кефир – 150 мл

Сметана – 2 ст. л.

Растительное масло – 100 мл

Яйцо – 1 шт. + 1 шт. для смазывания

Разрыхлитель – 1,5 ч. л.

Соль – ½ ч. л.

Сахар – 1 ч. л.

Кунжут – для посыпки (по желанию)

**Ингредиенты для начинки**

Грибы (шампиньоны, вешенки или лесные) – 250 г

Картофель – 600 г

Репчатый лук – 1 шт.

Соль, чёрный молотый перец – по вкусу

Растительное масло – 2-3 ст. л. для обжаривания

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить пирог с грибами и картошкой в духовке? Подготовим продукты. Грибы для начинки пирога можно взять любые (шампиньоны, вешенки или лесные). Лесные грибы нужно будет предварительно отварить 20-30 минут.

**Шаг 2**

Приготовим тесто для пирога. В большую миску разбиваем 1 яйцо, добавляем 2 ст. л. сметаны, вливаем 150 мл кефира, 100 мл растительного масла, всыпаем ½ ч. л. соли и 1 ч. л. сахара. Всё хорошо перемешиваем при помощи венчика.

**Шаг 3**

Частями всыпаем предварительно просеянную через сито муку и добавляем разрыхлитель.

**Шаг 4**

Замешиваем тесто. Оно должно стать мягким и отлипать от рук. Накрываем пищевой плёнкой и пока отставляем в сторону.

**Шаг 5**

Теперь приготовим начинку для пирога. Шампиньоны (или другие грибы) при необходимости промываем и обсушиваем бумажными полотенцами. Нарезаем небольшими кусочками.

**Шаг 6**

Репчатый лук очищаем и нарезаем небольшими кубиками и перекладываем в отдельную миску.

**Шаг 7**

На сковороду с разогретым растительным маслом выкладываем сначала грибы и обжариваем их, помешивая, чтобы выпарилась вся влага и они подрумянились.

**Шаг 8**

Затем добавляем нарезанный репчатый лук и обжариваем вместе до мягкости и лёгкой золотистости на среднем огне, постоянно помешивая. Солим и перчим по вкусу в конце жарки.

**Шаг 9**

Очищенный сырой картофель нарезаем маленьким кубиком. Перекладываем в миску и соединяем с грибами и луком со сковороды. Солим, перчим и перемешиваем. Начинка для пирога готова.

**Шаг 10**

Рабочую поверхность стола слегка присыпаем мукой. Перекладываем подготовленное тесто, обминаем его, раскатываем в небольшую колбаску и делим на 2 неравные части. Большая часть станет основой, а меньшей мы закроем начинку.

**Шаг 11**

Раскатываем большую часть при помощи скалки в круг толщиной 0,5 см и аккуратно перекладываем на противень, застеленный пергаментом.

**Шаг 12**

Выкладываем начинку и равномерно её распределяем по основе, помогая ложкой.

**Шаг 13**

Теперь раскатываем меньшую часть теста и закрываем начинку. Защипываем края, стараясь делать это красиво и аккуратно, приподнимая борта.

**Шаг 14**

Смазываем пирог сверху взболтанный яйцом при помощи кулинарной кисти и посыпаем кунжутом, если он есть.

**Шаг 15**

Ставим в заранее разогретую духовку и выпекаем при 180 градусах примерно 50-60 минут до румяности. Если верх пирога начнёт сильно румяниться раньше, то его можно прикрыть сверху фольгой, чтобы он не подгорел и хорошо пропёкся внутри.

**Шаг 16**

Пирог с грибами и картошкой в духовке приготовлен!

**Шаг 17**

Он получился очень вкусный, ароматный, сочный, аппетитный и сытный.

Приятного чаепития!