



Пиріг із лаваша з бринзою та зеленню



Смачний та корисний сніданок чи перекус лише за 20 хвилин!

Готується пиріг досить швидко.

Чудова страва для сніданку або перекусу. Смачний, навіть, коли



холодний.

Із зелені я використала свіжий шпинат та свіжу зелену цибулю. Можна зробити такий пиріг із будь-якою зеленню, яку ви любите (також можна використовувати заморожену зелень).

Начинка у мене з бринзи, але можна використовувати будь-який твердий сир (попередньо натерти на крупній тертці).

Кількість інгредієнтів за цим рецептом розрахована на сковорідку діаметром 22 - 24 см.

Ингредиенты:

Лаваш	1.5 шт.
Зелень	100 гр.
Яйця	4 шт.
Бринза	200 гр.
Вершки 10%	100 мл.
Перец мелений	1 дрібка

Инструкция приготовления:



Лаваш розрізаємо навпіл, скручуємо обидві частини та нарізаємо, як ролет. У мене товщина шматочків 1 см. Зрештою, виходить як широка локшина з лаваша :)))



Зелень миємо, нарізаємо не дуже крупно (як на салат). Я використовувала шпинат і зелену цибулю, можна також додавати петрушку, селеру, кріп (все, що любите).



У мисці збиваємо яйця з вершками до однорідності, трохи перчимо. Солі я не додавала, так як начинку робила з бринзи (бринза солена сама по собі).



Поєднуємо яєчну масу з лавашем.



Додаємо зелень і все добре перемішуємо.



Далі розігріваємо сковорідку, змащуємо трохи олією. Викладаємо половину "тіста", при цьому розрівнюємо по краях і намагаємося розподілити по дну рівномірно.



Потім додаємо бринзу (можна твердий тертий сир або творог). Викладаємо рівномірно, не закриваємо край на 1,5 см.



Накриваємо начинку другою половиною "тіста", також рівномірно, на весь діаметр сковорідки.



Накриваємо кришкою та обсмажуємо на маленькому вогні 5 хвилин.



Перевертаємо та обсмажуємо з іншого боку, також під кришкою, 5 хвилин. Пиріг готовий! Можна подавати зі сметаною. Приємного апетиту і на здоров'я!