



# Пирог из лаваша с брынзой и зеленью



Вкусный и полезный завтрак или перекус всего за 20 минут!

Готовится пирог достаточно быстро.

Отличное блюдо для завтрака или перекуса. Вкусный, даже когда



холодный.

Из зелени я использовала **свежий шпинат** и **свежий зеленый лук**.  
Можно сделать такой пирог с любой зеленью, которую вы любите (также можно использовать мороженную зелень).

Начинка у меня из **брынзы**, ну можно также использовать любой **твердый сыр** (предварительно натереть на крупной терке) или **творог**.

Количество ингредиентов по данному рецепту рассчитано на сковородку диаметром 22 см.

## Ингредиенты:

---

Лаваш	1.5 шт.
-------	---------

---

Зелень	100 гр.
--------	---------

---

Яйца	4 шт.
------	-------

---

Брынза	200 гр.
--------	---------

---

Сливки 10%	100 мл.
------------	---------

---

Перец молотый	
---------------	--

---

## Инструкция приготовления:



Лаваш разрезаем пополам, скручиваем обе части и нарезаем, как рулет. У меня толщина кусочков 1 см. В итоге, получается как широкая лапша из лаваша :)))



Зелень моем, нарезаем не сильно крупно (как на салат). Я использовала шпинат и зеленый лук, можно также добавлять петрушку, сельдерей, укроп (все, что любите).



В миске взбиваем яйца со сливками до однородности, немного перчим. Соли я не добавляла, так, как начинку делала из брынзы (брынза соленая сама по себе).



Соединяем яичную массу с лавашем.



Добавляем зелень и все хорошенько перемешиваем.



Далее разогреваем сковородку, смазываем немного растительным маслом или оливковым. Выкладываем половину "теста", при этом ровняем по краям и стараемся распределить по дну равномерно.



Затем добавляем брынзу (можно твердый тертый сыр или творог). Выкладываем равномерно, не закрываем край на 1,5 см.



Накрываем начинку второй половиной "теста", также равномерно, на весь диаметр сковородки.



Накрываем крышкой и поджариваем на маленьком огне 5 минут.



Переворачиваем и обжариваем с другой стороны, также под крышкой, 5 минут. Пирог готов! Можно подавать со сметаной. Приятного аппетита и на здоровье!