

Ленивый пирог с мясом в мультиварке

Категория: [Выпечка и десерты](#)

Автор: Екатерина

Если гости уже на пороге, а на стол поставить нечего, вы можете приготовить "ленивый" пирог. Очень простой рецепт приготовления пирога с мясом.



Пошаговая инструкция как приготовить ленивый пирог с мясом в мультиварке с фотографиями.

Нам понадобятся:

- 2 листа лаваша тонкого
- 500 грамм фарша (можно заменить на грибы, картошку)
- лук репчатый, зелень

для заливки:

- 4 яйца
- 5 ст.л. майонеза
- 2 ст.л. кетчупа



Фарш перемешайте с солью , перцем и нарезанным луком.

Раскатайте лаваш на столе и равномерно распределите фарш .



Аккуратно сверните рулет.



Рулет из лаваша и фарша уложите в ёмкость мультиварки.



Смешайте яйцо , кетчуп и майонез для соуса . При желании добавьте с соус специи и зелень.



Вылейте соус поверх рулета в мультиварку.



Выпекайте пирог на режиме "выпечка" 50 минут . Выключите мультиварку и оставьте пирог под крышкой еще 10 минут .



Ленивый пирог можно делать с различными начинками, например грибами или яйцо с луком. Такой быстрый пирог прекрасно подойдёт для завтраков и полдника. Кушайте с удовольствием!