



## Пирог с сосиськами

Sosisli Kek



2 шт. сосиски  
2 яйца  
1/2 стакана тертой на терке брынзы  
1 стакан йогурта (не сладкого)  
1/2 стакана масла  
2 стакана муки  
1 средняя картофелина  
1 шт. зеленого перца  
0,5 ч. л. чернушки  
0,5 ч. л. соли  
0,5 ч. л. черного молотого перца  
1 пакет разрыхлителя

# Сосиски и перец мелко порезать. Сырой картофель и брынзу потереть на терке. В чашку положить яйца, йогурт и масло, взбить все до однородной массы.

# Сверху поочереди добавлять муку, тертый картофель, сыр, разрыхлитель, соль, чернушку, черный молотый перец, немного взбить.

# В последнюю очередь добавить сосиски и зеленый перец, аккуратно все перемешать ложкой.

# Тесто выложить в смазанную маслом форму или небольшой противень, и запекать в заранее разогретой до 180 градусов духовке.

# После того как пирог остынет, вытащить его из формы.

Присутствующий в тесте картофель способствует не скорому черствлению продукта.