

Здравствуйтесь, девочки и мальчики! Недавно, т.е. две недели назад, у меня гостил сынок, который проживает сейчас в Питере и приезжает ко мне очень редко, всего один раз в год!!! Поэтому, когда он приезжает, я его пытаюсь покормить вкусеньким!!!

Он очень любит пирог с капустой и рыбой из моего теста (оно песочно-кефирное), вот и в этот раз я его и ещё троих его друзей накормила таким пирогом! Он им очень понравился, поэтому мне так и не достался (кроме одного небольшого кусочка)!

Я решила и себя побаловать пирогом с капустой и рыбой, но так не хотелось заморачиваться возней для себя одной любимой с мукой и тестом, что решила пойти другим путём, просмотрев кучу рецептов на разных кулинарных сайтах рецепты из лаваша, который купила вчера вместо хлеба, приготовила сегодня: **Пирог с капустой и рыбными консервами из тонкого лаваша**. За основу своего рецепта взяла рецепт на сайте:

<http://i.ovkuse.ru/blogs/kulinarija/mjasnoi-pirog-iz-tonkogo-lavasha.html>

что-то переделав и придумав сама. Но так как я делала ещё и пошаговое фото, чтобы первый раз в жизни, поделиться рецептом всенародно, по которому тоже первый раз в жизни готовлю, то на приготовление его у меня ушло целых два часа!!!

Столько же времени затратила, если бы сделала обычный свой пирог!!! Но я не жалею!!! Пирог получился вкусным и главное непыльным, т.е. безМучным!!! И так, для его приготовления, мне понадобилось:

*Для начинки:*

1. капуста белокочанная – 2/3 вилка (на фото, то что осталось от вилка, т.е. 1/3) стоимостью 52 руб. за вилок
2. луковица – 1 шт. большая стоимостью 29 руб. за кг.
3. консервы Скумбрия с д/м – 2 шт. стоимостью 82 руб. за 2шт.
4. масло растительное подсолнечное – 100 гр. (забыла выставить для фото)
5. кетчуп Лечо с кусочками овощей – 3 ст.л. (по вкусу т.е.)
6. приправа для рыбы – 3 ч.л. (по вкусу т.е.)
7. соль, сахар - по вкусу

*Для лаваша:*

1. лаваш Армянский 3 листа в одном пакете – 1 шт. стоимостью 22 руб.
2. масло сливочное – 50 гр. (забыла выставить для фото)

*Для смазывания пирога:*

1. майонез – 3 ст.л. (можно добавить, или заменить полностью сметаной, или кефиром, он у меня на фото, но оказался с каким-то привкусом, и я его полностью заменила на майонез)
2. яйцо куриное – 1 шт.



Ну вот и все ингредиенты, можно приступать к приготовлению.

*Приготовление:*

1. шинкуем капусту и складываем её в казанок с растительным маслом для тушения, добавляя сверху соль, сахар и специи по вкусу



2. открываем консервы и выливаем всю имеющуюся в них жидкость в капусту



3. *крупно, но тонко шинкуем нашу огромную луковицу*



4. *добавляем нашинкованный лук и кетчуп к нашей, тушащейся в казанке, капусте*



5. пока тушится капуста, смешаем ингредиенты нашего соуса-заливки



6. протушив до готовности капусту, выкладываем её на блюдо



7. к ещё горячей капусте добавляем наши консервы, разламывая куски рыбы с помощью ножа и вилки на довольно крупненькие кусочки (а, в общем, по Вашему вкусу), лавровый лист не добавляю, так как его применяю только в щах, борщах и при засолке сала



*Всё, начинка моя готова, а пока она остывала, я сделала пятиминутный перерыв, чтобы накормить своих котиков-кастратиков, которые проснулись и прискакали ко мне на кухню, как только услышали, что я открыла консервы*



*8. теперь приступим собственно к пирогу, подготовим противень, смазав его растительным маслом*



9. выложим на него один лист лаваша, с накидом на бортики (у меня размер листов лаваша отличен от противня, поэтому я ножницами отрезала там, где много и выкладывала туда, где не доставало)



10. растопим сливочное масло в сотейнике



11. выльем масло на лист лаваша



*12. смажем весь лист этим маслом*



*13. затем сверху ещё один лист лаваша и нашу начинку (второй лист смазывать не надо)*



14. аккуратно распределяем начинку по всему лавашу, я делаю это вилкой, оч. удобно



15. начинку закрываем третьим листом лаваша, который предварительно был обстрижен по размеру противня



16. *поверх нашей «крышки» выливаем соус-заливку*



17. *распределяем его по всей поверхности, загибая лаваш, который у нас был на бортиках противня, смазывая соусом и под лавашем*



*18. ставим наш безМучный пирог в предварительно разогретую до 180 градусов духовку на 15-20 минут (мой стоял 20 мин. на самой верхней полке духовки), затем отключаем духовку, достаем пирог и накрываем мокрым полотенцем, если не любите слишком хрустящую корочку!  
Пирог готов!!!!*



*Фотограф из меня ещё тот!!! В жизни он был намного красивей и румяней!!!*



*А этот кусок я съем сейчас же со своим вредным, но любимым соусом под названием № 3 (майонез, горчица, кетчуп)*



*Всё, съела, понравился очень, даже краюшка очень вкусная, немного хрустящая, в обычных пирогах она у меня остается несъеденной!!!*

*P.S. В следующий раз, нижний лист пирога я сделаю не из 2-ух, а из 3-ёх листов лаваша, а верхний из 2-ух (есть не совсем удобно, в руках разваливается, а с ножом и вилкой, тоже неудобно, слюнками истекаешь)! А в начинку обязательно добавлю зелень – укроп и петрушку!!!*

*Не судите меня строго, так как я уже писала предварительно, это мой **первый** «общественный» рецепт, да и фотографировала я обычным телефоном!!! А, вообще-то, критику я выслушаю с удовольствием, чтобы избежать ошибок в будущем!!!*

***Приятного аппетита!!!***