

# Пирог "Ленивец"



# Ингредиенты:

2 листа лаваша тонкого

500 грамм фарша (можно заменить на  
Куриную грудку, грибы, картошку)

лук репчатый, зелень

## для заливки:

5 яиц

10 ст.л. майонеза

4 ст.л. кетчупа

# Приготовить

Делаем фарш,  
добавляем лук,  
зелень, соль-перец  
по вкусу



Или  
Куриную  
грудку,  
грибы,  
картошку



Кладем лист лаваша



фаршиком его  
намазываем :)



Сворачиваем рулетиком,  
так же поступаем со  
вторым листом лаваша

Делаем заливку из  
яиц, майонеза и  
кетчупа



Смазываем кастрюльку  
раст. маслом и  
сворачиваем наши рулеты  
улиткой.



И заливаем

**Поставить в духовку  
разогретую до 150-200  
градусов на 30-40  
минут.**



**Приятного  
аппетита**