

## **Яблочный пирог**

### **Ингредиенты**

Сметана – 1 стакан

Маргарин – 100 г

Сахар – 1 стакан

Яйца – 2 шт.

Соль – щепотка

Сода – щепотка

Мука – сколько возьмет (тесто мягкое)

Растительное масло – 1 столовая ложка

Яблоки, нарезанные кубиками – полная глубокая тарелка

Корица – по желанию

### **Технология**

Половинку одного яйца оставить для смазывания пирога. Остальные яйца взбить с  $\frac{1}{2}$  стакана сахара. Маргарин растопить. Смешать все ингредиенты, замесить тесто, в конце можно добавить ложку растительного масла, чтобы не прилипало к рукам.

Отделить примерно  $\frac{2}{3}$  теста, раскатать, выложить на смазанный маргарином противень, формируя «бортики».

Выложить яблоки, притрусить мукой, посыпать  $\frac{1}{2}$  стакана сахара и, если любите, корицей. Раскатать оставшееся тесто, залепить края, смазать пирог яйцом и наколоть ножом. Выпекать примерно 45-60 минут на 180 градусах.