



Ингредиенты:

- 1 кг готового дрожжевого теста из пшеничной муки,
- 1,5—2 кг зеленого лука,
- 7-8 яиц, 150 г растительного масла,
- сливочное или топленое масло для смазывания сковороды,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Перья молодого зеленого лука очистить и мелко нарезать, в сковороде растопить сливочное или топленое масло, обжарить лук до золотистого цвета, добавить яйца, перемешать и выложить в форму, смазанную растительным маслом. Запекать в духовке при 180°C до готовности. Подавать горячим.