**Մսով ու լավաշով պիրոգ**



**Բաղադրիչներ՝**

Լավաշ- 2 հատ

Միս աղացած – 300 գր

Սոխ- 150 գր

Պանիր – 100 գր

Լոլիկի մածուկ – 2 ճ/գ

Աղ

Պղպեղ

Բուսայուղ

Պատրաստման եղանակը



Սոխը մաքրում ու մանր կտրատում ենք:



Սոխը տապակում ենք բուսայուղի մեջ այնքան, մինչև թափանցիկ դառնա:



Ավելացնում ենք միսն ու շարունակում ենք 10-15 րոպե տապակել:



Համեմում ենք աղով ու պղպեղով և խառնում ենք:



Պանիրն անցկացնում ենք խոշոր քերիչով:



Լավաշը դնում ենք սեղանին, վրան լցնում ենք ստացված մսային զանգվածը, ապա՝ պանիրը:



Վրան լցնում ենք թթվասեր և վերածում ենք ռուլետի:



Նույն ձևով պատրաստում ենք նաև լավաշի մյուս շերտը:



Ձուն, թթվասերն ու աղը հարում ենք այնքան, մինչև ստանանք միասեռ զանգված:



Ձևամանը կարագապատում ենք, և երկու ռուլետները պարուրաձև դնում ենք մեջը:



Վրան լցնում ենք թթվասերային զանգվածն ու 20-30 րոպե եփում ենք 200 աստիճան տաքացրած ջեռոցում:



Մեր համեղ ու յուրօրինակ ռուլետը պատրաստ է:



Մատուցում ենք տաք վիճակում: