Открытый дрожжевой пирог отличная идея для субботнего ужина. Такой скоростной сердечкам, дуже

Продукты для рецепта

- Для теста: дрожжи 12 гр , яйцо - 1 шт., вода - 250 мл.
- Сахар - 1 ч.л., соль - 1 ч.л., растительное масло - 50 мл., мука
- Для начинки: куриные сердечки - 1 кг, лук - 2 шт,соль, перец, паприка - 2 ст.л. 1 яйцо для см

Соединяем в чаше тёплую воду, соль, сахар, дрожжи, растительное масло, яйца. Хорошо переме

Добавляем муку и замешиваем мягкое тесто. Муки в среднем необходимо 4-5 стаканов. Сначала

Тесто не должно прилипать к рукам, и должно быть мягким и нежным. Готовое тесто оставляем

Сердечки отвариваем в подсоленной воде до готовности, около 35-45 мин.

В сковороду наливаем растительное масло. Выкладываем отваренные сердечки с раскалённое р

Начинку обжариваем до готовности лука. Снимаем с огня, остужаем. сердечки нарезаем неболь

Тесто делим на две части, 70/30. Больший кусок теста раскатываем в плат толщиной 6-7 мм. Вык

Вторую часть теста также раскатываем в пласт 5 мм, нарезаем полосками и украшаем пирог как

Когда тесто поднялось, можно выпекать пирог.

Выпекаем открытый дрожжевой пирог в разогретой 180 гр. духовке 25-30 минут.

Приятного аппетита!!!