Пироги с картофелем и сыром

Добавил(а) Оля
05.02.20 12:48 -

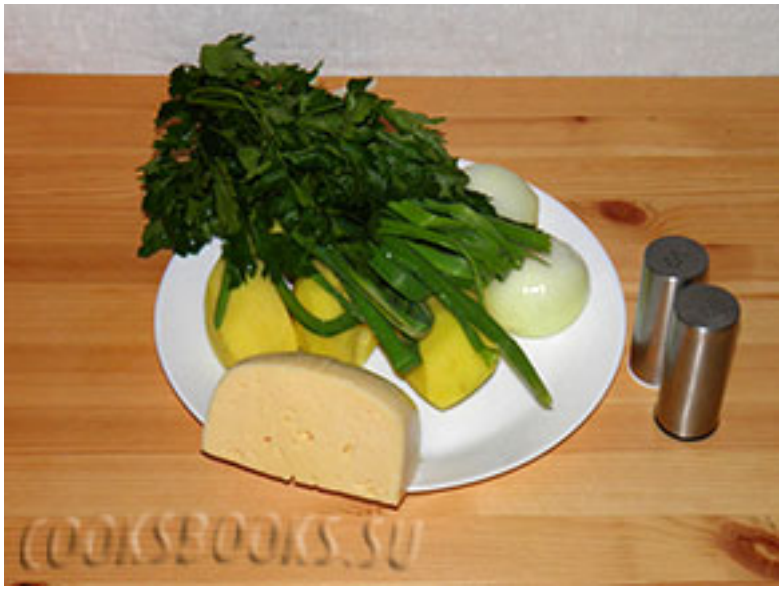
Пироги с картофелем и сыром Ароматные, горячие, пекутся с картофелем и сыром, может быть вкуснее хол





Продукты для рецепта

- Вода - 150 мл , Кефир - 250 мл., Яйца - 2 шт., Раст.масло - 80 мл., Соль - 1ч.л., Сахар - 3 ч.л.



Для начинки:

Картофель - 4 шт, сыр - 50 гр., зелень, томатная паста- 1 ст.л, лук - 3 шт, соль, перец.



Лук нарезаем кубиками, перчим, жарим до золотистого цвета.



Картофель чистим, отвариваем, натираем на крупной тёрке, солим.



Картофель добавляем в лук, туда же добавляем томатную пасту, рубленую зелень, хорошо пере



Для теста: смешиваем тёплую воду + кефир + 2 белка (желтки оставляем) + соль + сахар + дрож



Когда тесто увеличится в 2 раза, разделяем его на равные части. У меня получилось 10 шариков



Формируем булочки. Раскатываем шарик в тонкий прямоугольный пласт как это показано на фо



Край с начинкой защипываем колбаской, и продолжаем закручивать трубочку.



Вот такая трубочка у нас получилась. Края трубочки заворачиваем в центр и формируем пирог.



Пироги выкладываем на противень, смазываем оставшимися желтками, посыпаем маком. Выпека

Пироги с картофелем и сыром

Добавил(а) Оля
05.02.20 12:48 -



Приятного аппетита!!!

