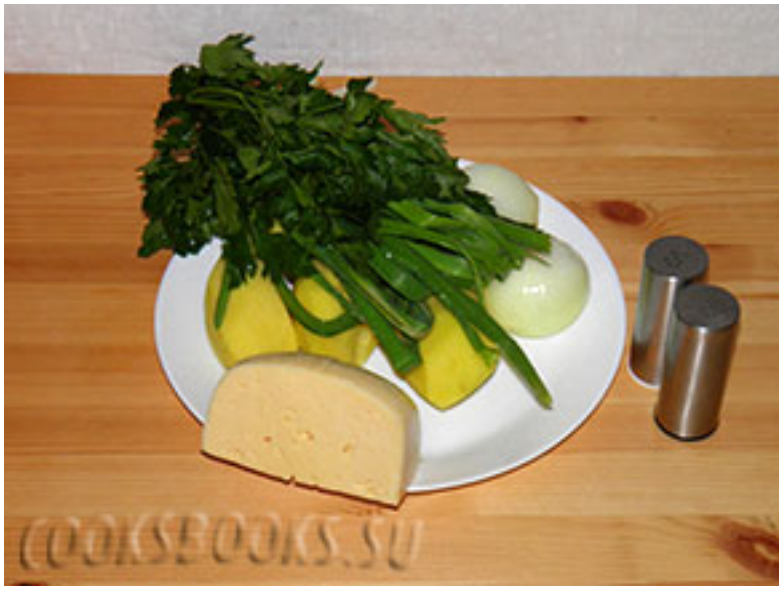
Пироги с картофелем и сыром

Добавил(а) Оля
05.02.20 12:48 -

Пироги с картофелем и сыром Аромат**ные**, горячие, нежные 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!!!