Добавил(а) Оля
07.10.21 16:37 - Последнее обновление 07.10.21 17:25

Осетинские пироги с сыром и яйцом

Приятного аппетита!





Продукты для рецепта

- Для теста: молоко - 300 мл. , мука - 400-450 гр., дрожжи - 6 гр., соль 1\4 ч.л., сахар - 1 ч.л., м
- Для начинки: яйца 6 шт., сыр моцарелла 200 гр, майонез - 2 ст.л., зелень.



Соединяем все ингредиенты для теста. Замешиваем тесто. Делим на 3 части.



Оставляем тесто под плёнкой в тёплом месте на 30-50 минут. Тесто должно увеличится в 2 раза



Каждый шарик раскатываем. В центр кладём начинку. Для начинки: отвариваем вкрутую яйца. Т



Собираем края и склеиваем. Немного присыпаем мукой.



Осторожно раскатываем тонкий пирог. В центре делаем небольшое отверстие.



Выпекаем пирог в разогретой до 180 градусов духовке 15 минут. Горячий пирог обильно смазыв

Осетинские пироги с сыром и яйцом

Добавил(а) Оля
07.10.21 16:37 - Последнее обновление 07.10.21 17:25



Выпекаем три пирога. Начинки можно делать разные. Получится очень вкусно.



Приятного аппетита!!!