Слоёные пирожки с лисичками

Добавил(а) Оля
12.10.11 13:16 -





Продукты для рецепта

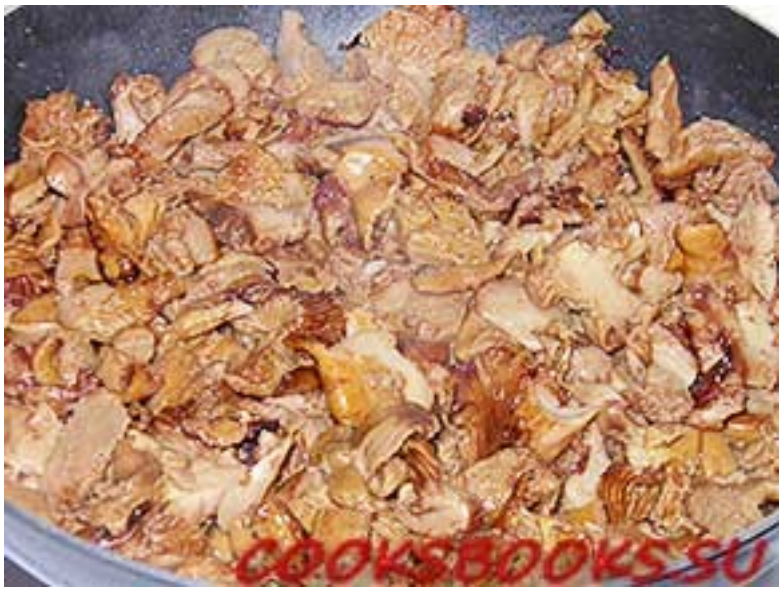
- Грибы лисички – 500 гр., Лук - 2 шт.
- Слоёное тесто – 500 гр.
- Масло растительное или оливковое – 50 гр.
- Соль, перец



Грибы моем, нарезаем небольшими кусочками.



Лук нарезаем кубиками.



Лисички жарим на растительном масле 20-30 минут, на среднем огне.



Когда грибы почти готовы, добавляем лук и обжариваем до золотистого цвета.



Тесто раскатываем толщиной 3 мм.

Нарезаем прямоугольники.

В каждый прямоугольник выкладываем начинку, края теста скрепляем.



Пирожки выкладываем на противень.

Выпекаем в разогретой до 190 градусов духовке 20 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}