

Пирожки с картофелем из слоёного теста

Добавил(а) Оля
10.06.20 13:31 -

Пирожки с картофелем из слоёного теста - отличный рецепт пирожков. Формат этих пирожков - рул



Продукты для рецепта

Пирожки с картофелем из слоёного теста

Добавил(а) Оля
10.06.20 13:31 -

- Тесто слоёное без дрожжевое - 0,5 кг, картофельное пюре - 400 гр., яйцо - 1 шт.
- Кунжут - 2 ч.л.



Слоёное тесто разморозить, немного раскатать, выложить картофельное пюре так, как это пока-



Скатать в рулет.

Пирожки с картофелем из слоёного теста

Добавил(а) Оля
10.06.20 13:31 -



Нарезать кусочками по 3 см .



Выложить пирожки на противень, застеленный фольгой. Смазать пирожки взбитым яйцом, посыпать

Пирожки с картофелем из слоёного теста

Добавил(а) Оля
10.06.20 13:31 -



Выпекать пирожки в разогретой до 220-230 градусов духовке 15-20 минут.

Приятного аппетита!!!