

Слоёные пирожки с печенью и рисом

Добавил(а) Оля
29.06.10 06:01 -



- Печень говяжья - 0,5 кг.
- Тесто слоёное - 0,5 кг.
- Лук - 2 шт.
- Масло сливочное – 200 гр.
- Рис – 100 гр.
- Зелень, Соль, перец
- Майонез - 4 ст.л.

Слоёные пирожки с печенью и рисом

Добавил(а) Оля
29.06.10 06:01 -



Масло

150 гр. сливочного масла растопить в кастрюльке.



Печень говяжья

Печень моем, чистим от плёнки, нарезаем крупными кусками.

Солим, перчим, тушим на среднем огне 10 минут, периодически помешивая.

Слоёные пирожки с печенью и рисом

Добавил(а) Оля
29.06.10 06:01 -



Лук

Лук нарезаем кубиками, обжариваем на сливочном масле до золотистого цвета.



Рис

Рис отвариваем до готовности в подсоленной воде.

Готовый рис промываем холодной водой.

Слоёные пирожки с печенью и рисом

Добавил(а) Оля
29.06.10 06:01 -



Печень

Готовую печень пропускаем через мясорубку.



Начинка для пирожков

В печень добавляем рис, лук, майонез.

Хорошо перемешиваем.

Слоёные пирожки с печенью и рисом

Добавил(а) Оля
29.06.10 06:01 -



Слоёные пирожки с печенью и рисом

Слоёное тесто (я взяла готовое) немного раскатать, толщиной 3 мм,

нарезать на прямоугольники и выложить начинку на тесто.



Слоёные пирожки

Слоёные пирожки с печенью и рисом

Добавил(а) Оля
29.06.10 06:01 -

Формируем пирожки.



Слоёные пирожки с печенью и рисом

Выкладываем пирожки на противень, запекаем в разогретой до 180 градусов духовке до золотистого цвета.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}