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.



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.



Лук

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



Рис

Рис отвариваем до готовности в подсоленной воде.

Готовый рис промываем холодной водой.



Печень

Готовую печень пропускаем через мясорубку.



Начинка для пирожков

В печень добавляем рис, лук, майонез.

Хорошо перемешиваем.



Слоеные 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

Формируем пирожки.



Слоёные пирожки с печенью и рисом

Выкладываем пирожки на противень, запекаем в разогретой до 180 градусов духовке до золоти

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}