Пирог со свининой и луком

Добавил(а) Оля
20.07.10 08:39 - Последнее обновление 21.07.10 07:50





- **Для теста:** Мука – 650 гр.
- Дрожжи сухие - 2 ч.л., яйцо - 2 шт.
- Соль – 1 ч.л. , Сахар - 2 ч.л.
- Молоко - 300 мл., Раст. масло - 3 ст.л.
- **Начинка:** Свинина – 1 кг.
- Лук–1 шт, чеснок - 3 зубчика, соль, перец



Тесто.

Смешиваем сухие ингредиенты - муку, дрожжи, соль, сахар.



Тесто.

Добавляем 2 яйца, тёплое молоко, масло.



Тесто.

Замешиваем тесто.

Оставляем тесто в тёплом месте на 20-30 минут.



Начинка.

Мясо нарезаем маленькими кусочками.

Добавляем лук, нарезанный кубиками и измельчённые чеснок, солим, перчим.

Хорошо перемешиваем.



Пирог с мясом и луком.

Разминаем тесто в круг.

В центр выкладываем начинку.



Пирог со свининой и луком.

Края теста собираем в шар.

Склеиваем тесто в центре и разминаем руками шар в лепёшку .



Пирог со свининой и луком.

Пирог выкладываем на противень и запекаем в разогретой до 160 градусов духовке до золотист

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}