

Закрытый пирог с мясом

Добавил(а) Оля

10.08.17 09:57 - Последнее обновление 28.03.18 08:19



- **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 или курица – 1 кг.
- Лук–1 шт, чеснок - 3 зубчика, соль, перец

Закрытый пирог с мясом

Добавил(а) Оля

10.08.17 09:57 - Последнее обновление 28.03.18 08:19



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



Для теста.

Добавляем 2 яйца, тёплое молоко, масло.

Закрытый пирог с мясом

Добавил(а) Оля

10.08.17 09:57 - Последнее обновление 28.03.18 08:19



Замешиваем тесто.

Оставляем тесто в тёплом месте на 20-30 минут.



Мясо нарезаем маленькими кусочками.

Закрыты пирог с мясом

Добавил(а) Оля

10.08.17 09:57 - Последнее обновление 28.03.18 08:19

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

Хорошо перемешиваем.



Раскатываем тесто .

В центр выкладываем начинку.

Закрытый пирог с мясом

Добавил(а) Оля

10.08.17 09:57 - Последнее обновление 28.03.18 08:19



Края теста собираем.

Склеиваем тесто в центре и разминаем руками в лепёшку .



Пирог выкладываем на противень и выпекаем в разогретой до 170 градусов духовке до готовности

Закрытый пирог с мясом

Добавил(а) Оля

10.08.17 09:57 - Последнее обновление 28.03.18 08:19

Приятного аппетита!!!