

Домашние пирожки



Тесто для пирожков:

пшеничная мука — 500 г;
теплая вода — 350 мл;
растительное масло — 6 ст.л.;
быстродействующие сухие дрожжи
сахар — 2 ст.л.;
соль — 1 ч.л.

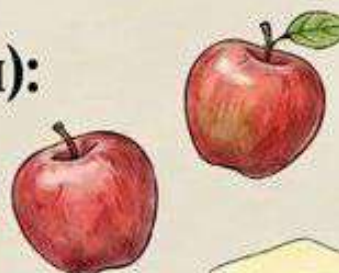


Приготовление: В глубокую миску налейте теплую воду (30-40°C). Добавьте сахар и сухие дрожжи. Хорошо перемешайте и оставьте на 10-15 минут в теплом месте. Должна появиться пышная пена. Затем добавьте соль и растительное масло. Снова перемешайте. Добавьте просеянную муку. Хорошо замесите тесто.



Начинки (щавель с яблоком):

щавель — 150 г;
красные яблоки — 4 шт.;
сахар — 150 г;
сливочное масло — 10 г.



Приготовление: Щавель вымойте и мелко нарежьте. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину и нарежьте кубиками. Смешайте сахар с яблоками и щавелем, хорошо перемешайте. Растопите сливочное масло на разогретой сковороде и добавьте начинку, нагревайте до испарения влаги.

Начинка (лук с яйцом):

куриные яйца — 4 шт.;
свежий зеленый лук — 150 г;
соль — по вкусу.



Приготовление: Зеленый лук вымойте и мелко нарежьте. Яйца отварите и нарежьте кубиками. Смешайте все в одной миске и посолите.

Затем сформируйте пирожки и выпекайте при 180°C.