**Пироги с сыром и картофелем**

Добавил(а) Оля
21.07.10 06:58 - Последнее обновление 06.08.10 01:01

- **Для теста:** Мука – 650 гр.
- Дрожжи сухие Саф-Момент- 2 ч.л., яйцо - 1 шт.
- Соль – 1 ч.л. , Сахар - 2 ч.л.
- Кефир - 250 мл., Вода - 100 мл.,
- Раст. масло - 3 ст.л.
- **Начинка:** Брынза – 300 гр.
- Картофель - 6 шт.

**Тесто.**

Смешиваем 250 мл кефира, 250 гр. муку, дрожжи, соль, сахар.

**Тесто.**

Перемешиваем, оставляем в тёплом месте на 30-40 минут.

**Тесто.**

Добавляем яйцо, 100 мл. тёплой воды, муку.

Замешиваем тесто.

**Тесто для пирогов.**

Делим тесто на 3 части, оставляем в тёплом месте еще на 30 минут.

Готовим начинку.

**Пироги с сыром и картофелем.**

Брынзу трём на средней тёрке.

Картофель отвариваем без соли, разминаем в пюре.

Перемешиваем с сыром .

**Пирог.**

Берём одну часть теста, раскатываем лепёшку.

**Пирог с брынзой и картофелем.**

Выкладываем 1/3 начинки, края теста собираем к центру.

**Пирог.**

Пирог выкладываем на противень, немного разравниваем.

В середине делаем небольшое отверстие.

**Пирог.**

Пирог выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке до золотистого цвета 20-25 минут. Готов

Так же выпекаем оставшиеся два пирога.

**Приятного аппетита!!!**

{kunena_discuss:13}