

Жареные пирожки с капустой

Добавил(а) Оля
06.10.22 20:51 -

Жареные пирожки с капустой. Хорошего аппетита!



Продукты для рецепта

Жареные пирожки с капустой

Добавил(а) Оля
06.10.22 20:51 -

- Капуста тушёная для начинки.
- Молоко или вода 250 мл., КИПЯТОК 250 мл., Раст.масло 3 ст.л., Дрожжи 11 гр., соль 1 ст.л.



В тёплое молоко или воду добавить дрожжи, соль, сахар, растительное масло, перемешать.

Добавить 500 гр муки, перемешать. Добавить 250 мл кипятка, быстро перемешать.

Жареные пирожки с капустой

Добавил(а) Оля
06.10.22 20:51 -



Добавить оставшуюся муку, замесить тесто.



Оставить тесто в тёплом месте на 20 минут.

Жареные пирожки с капустой

Добавил(а) Оля
06.10.22 20:51 -



Формируем пирожки.

Жареные пирожки с капустой

Добавил(а) Оля
06.10.22 20:51 -



Жарим пирожки в большом количестве нагретого растительного масла по 2-3 минуты с каждой стороны.



Пирожки должны плавать в масле, тогда они получаются очень пышными и равномерно румяными.

Приятного аппетита!!!

Жареные пирожки с капустой

Добавил(а) Оля
06.10.22 20:51 -
