

Мясной пирог с морковью и перцем

Добавил(а) Оля

26.04.11 01:40 - Последнее обновление 26.04.11 03:03



- **Для теста:** Мука – 900 гр.
- Дрожжи сухие - 6 гр. (1,5 ч.л.)
- Соль – 1 ч.л. , Сахар - 2 ст.л.
- Вода - 400 мл., Раст. масло - 3 ст.л.
- **Начинка:** Картофель – 5 шт.
- Филе индейки или курицы - 500 гр.
- Перец болгарский - 1 шт., морковь - 2 шт.
- Лук—1 шт, чеснок - 3-5 долек, майонез, соль, перец

Мясной пирог с морковью и перцем

Добавил(а) Оля

26.04.11 01:40 - Последнее обновление 26.04.11 03:03

- Яйцо - 1 шт.(для смазки), зелень



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

Мясной пирог с морковью и перцем

Добавил(а) Оля

26.04.11 01:40 - Последнее обновление 26.04.11 03:03



Добавляем тёплую воду.



Замешиваем тесто.

Оставляем тесто в тёплом месте.

Мясной пирог с морковью и перцем

Добавил(а) Оля

26.04.11 01:40 - Последнее обновление 26.04.11 03:03

Тесто должно увеличиться в 3-4 раз.



Тесто хорошо приминаем и оставляем его в тёплом месте еще раз подняться.

Когда тесто поднимется второй раз, можно готовить пирог.



Мясной пирог с морковью и перцем

Добавил(а) Оля

26.04.11 01:40 - Последнее обновление 26.04.11 03:03

Мясо нарезаем кусочками.



Морковь и перец нарезаем кубиками, лук - полукольцами, чеснок измельчаем.



Мясной пирог с морковью и перцем

Добавил(а) Оля

26.04.11 01:40 - Последнее обновление 26.04.11 03:03

Картофель нарезаем тонкими пластами.



Мясо обжариваем на растительном масле, до золотистого цвета. Солим, перчим.

Добавляем перец, морковь, лук чеснок, перемешиваем. Тушим еще 5 минут.



Мясной пирог с морковью и перцем

Добавил(а) Оля

26.04.11 01:40 - Последнее обновление 26.04.11 03:03

Тесто делим на две части, одну часть теста раскатываем. Выкладываем на противень. На тесто



На картофель кладём мясо с овощами. Посыпаем измельчённой зеленью (укроп, петрушка).



Сверху делаем сетку из майонеза, затем еще слой картофеля.

Мясной пирог с морковью и перцем

Добавил(а) Оля

26.04.11 01:40 - Последнее обновление 26.04.11 03:03

Картошку немного посолить, поперчить.



Раскатываем вторую часть теста, закрываем пирог. Хорошо скрепляем края пирога, смазываем я

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 40-50 мин.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}