

Пирог с фаршем и картофелем.

Добавил(а) Оля

01.05.22 15:07 - Последнее обновление 01.05.22 15:50

Пирог с фаршем и картофелем

Блюдо аппетита!



Продукты для рецепта

Пирог с фаршем и картофелем.

Добавил(а) Оля

01.05.22 15:07 - Последнее обновление 01.05.22 15:50

- Фарш - 500 гр. , картофель - 1 шт., лук - 1 шт., яйцо - 1 шт., соль, специи.
- Для теста: мука 1 кг, дрожжи "саф-момент" для пиццы 1 пачка, соль 10 гр., масло раст. 60 мл



Лук нарезаем, обжариваем на растительном масле.

Пирог с фаршем и картофелем.

Добавил(а) Оля

01.05.22 15:07 - Последнее обновление 01.05.22 15:50



Добавляем фарш. Перемешиваем. Обжариваем 10 минут.



Добавляем картофель, натёртый на крупной тёрке, соль, специи.

Пирог с фаршем и картофелем.

Добавил(а) Оля

01.05.22 15:07 - Последнее обновление 01.05.22 15:50



Перемешиваем. Обжариваем, помешивая, 5 минут.

Пирог с фаршем и картофелем.

Добавил(а) Оля

01.05.22 15:07 - Последнее обновление 01.05.22 15:50



Для теста смешиваем ингредиенты. Замешиваем тесто.

Я замешивала тесто в хлебопечке.



Тесто делим на 2 части.

Пирог с фаршем и картофелем.

Добавил(а) Оля

01.05.22 15:07 - Последнее обновление 01.05.22 15:50

Одну часть теста раскатываем в тонкий пласт, толщиной 2-3 мм.

Выкладываем начинку как это показано на фото.

Разрезаем тесто и формируем пирожки. Так же поступаем со второй частью теста.



Выкладываем пирожки на противень. Смазываем яйцом. Можно посыпать кунжутом (по желанию).

Пирог с фаршем и картофелем.

Добавил(а) Оля

01.05.22 15:07 - Последнее обновление 01.05.22 15:50



Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 30-35 минут.



Приятного аппетита!!!

Пирог с фаршем и картофелем.

Добавил(а) Оля

01.05.22 15:07 - Последнее обновление 01.05.22 15:50
