

## Постные пирожки с картошкой

Автор: Мухаббат  
04.04.2013 08:08 -

---



***Очень люблю такие жареные пирожочки. Такое постное тесто в пирожках, мне даже нравится больше, чем сдобное. Вкусны и в тёплом, и холодном виде. С пылу с жару они хороши, но на следующий день мне они даже нравятся больше. Можно есть, как дополнение к супу, вместо хлеба, а можно и со сладким чайком.***

## **Постные пирожки с картошкой**

Автор: Мухаббат  
04.04.2013 08:08 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

#### ***для теста:***

**0,5 стакана тёплой воды**

**1 ч.л. сухих дрожжей**

**1 ч.л. сахара**

**0,5 ч.л. соли**

**2 стакана муки**

**3 ст.л. растительного масла**

## **Постные пирожки с картошкой**

Автор: Мухаббат  
04.04.2013 08:08 -

---

### ***для начинки:***

**4 картофеля среднего размера**

**1 средняя головка репчатого лука**

**соль**

**молотый чёрный перец**

**2 ст.л. растительного масла**

**растительное масло для жарки**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

## Постные пирожки с картошкой

Автор: Мухаббат  
04.04.2013 08:08 -

---

В чашку налить воду, посолить, добавить сахар и перемешать. Всыпать просеянную муку, добавить дрожжи и хорошо перемешать. Муку надо добавлять постепенно, поскольку клейкость муки разная. В итоге тесто должно быть однородным и гладким, слегка липнувшее к рукам. В конце замеса влить растительное масло и ещё раз хорошо вымесить тесто. Накрыть чашку крышкой, либо пищевой плёнкой и поставить в тёплое место на 1-1,5 часа. Тесто должно увеличиться в объёме вдвое.

Пока поднимается тесто можно приступить к начинке. Для этого картошку очистить и хорошо вымыть, крупно нарезать, выложить в кастрюлю и залить водой так, чтобы покрыло поверхность картошки. Поставить на огонь и как только вода закипит, посолить картошку. Варить до готовности. Слить воду и истолочь картошку толкушкой.

Лук очистить от шелухи, вымыть и мелко нашинковать. На сковороду налить растительное масло и подогреть. Выложить лук и обжарить до слегка золотистого цвета. Выложить лук к картошке, поперчить и хорошо перемешать. Дать начинке полностью остыть.

Подошедшее тесто обмять. Небольшое количество муки насыпать на рабочую поверхность. Отщипнуть немного теста и скатать шарик, слегка обвалять в муке и раскатать скалкой в круг. Выложить начинку (я кладу довольно-таки много, но нужно учитывать то, чтобы оставались края, для защипывания) на середину круга, защипнуть края пирожка, слегка придавить.

## Постные пирожки с картошкой

Автор: Мухаббат  
04.04.2013 08:08 -

---

В сковороду налить растительное масло так, чтобы покрывало половину пирожка. Хорошо разогреть и выложить подготовленные пирожки. Обжарить до золотистого цвета, затем перевернуть и поджарить с другой стороны. Выкладывать готовые пирожки на плоскую тарелку, выстланную бумажным полотенцем, для того, чтобы избавиться от излишков масла.

*Из данного количества ингредиентов у меня получилось 22 пирожка.*

{comments on}