Пирог с рубленным мясом и тыквой

Автор: Мухаббат
09.08.2011 10:11 -

В 1 ст.теплого молока 6% развести 1 пакетик сухих дрожжей, добавить 1 ч.л. сахара и оставить минут на 15-20. Затем добавить соль, 50 гр.растопленного и охлажденного сливочного маргарина, 1 яйцо. Все перемешать и добавить муки 500-600 гр. Выместить гладенькое, но не тугое тесто, смазать небольшим кол-вом раст.масла и дать подняться тесту 2 раза.

Начинка: тыкву и мясо с жирком в равных пропорциях нарезать кубиком, добавить нарезанный репчатый лук, посолить, поперчить (у меня чесночный перец), добавить немного молотого мускатного ореха.

Раскатать пласт теста и выложить в круглую форму, положить начинку, накрыть вторым пластом теста по диаметру меньше, чем нижний, защипнуть края. сделать посередине дырочку. Оставить на минут 20. Смазать пирог желтком, сделать из пекарской бумаги трубочку и вставить в дырочку. Выпекать при 200* до румяной корочки.

Пирог с рубленным мясом и тыквой

Автор: Мухаббат
09.08.2011 10:11 -

{jcomments on}Рецепт пирога