Треугольники с рубленным мясом и картошкой

Автор: Мухаббат
10.08.2011 07:05 - Обновлено 10.01.2013 12:11



Очень нежные и сочные!!!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

тесто:

1 упаковка (8гр.) сухих дрожжей

1 стакан тёплого молока

1 ч.л. сахара

1 яйцо

50 гр. растопленного сливочного маргарина

1 ст.л. сметаны

соль

горсть растительного масла

500-700 гр. муки

начинка:

300 гр. мяса с жирком

2-3 лаврового листа

2-3 средние картофелины

2 головки репчатого лука

соль

молотый чёрный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тесто:

Сухие дрожжи растворить в небольшом кол-ве теплой воды. Молоко смешать с сахаром, щепоткой соли, яйцом, добавить растопленный маргарин и сметану. Влить дрожжи, перемешать и добавить просеянную муку. При замесе теста добавить горсть раст.масла. Тесто должно быть эластичным, но не тугим. Дать подойти тесту 2 раза.

Начинка:

Мясо с жирком нарезать кубиком, положить лавровый лист, перемешать и оставить на то время пока подходит тесто. Затем вынуть лавр.лист, добавить нарезанный кубиком картофель и мелко нарезанный репчатый лук. Посолить, поперчить (я добавила чесночный перец).

Разделить тесто на 12 частей, раскатать, выложить начинку, сформовать треугольники, смазать взбитым яйцом с молоком и выпекать до золотистого цвета в предварительно разогретой до 200 * духовке. Вынуть готовые пирожки и смазать сливочным маслом.

{jcomments on}