Пироги с начинкой из молодой капусты с грибами

Автор: Мухаббат
04.05.2014 12:14 -

Эти пироги одни из самых любимых в нашей семье. Тесто очень вкусное, мягкое и нежное, ну, а начинка говорит сама за себя. Пеку я такие пироги преимущественно весенней порой, а посему и использую молодую капусту. Грибы можно использовать любые, главное чтобы они были свежими. Пробуйте и наслаждайтесь!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

выход 20-25 пирожков

тесто:

1,5 стакана молока

1 ст.л. сухих дрожжей

2 яйца + 1 яйцо для смазывания

50 гр. сливочного масла

50 гр. маргарина

0,5-1 ч.л. соли (или по вкусу)

1 ч.л. сахара

3 ст.л. сметаны (25%)

2-3 ст.л. растительного масла

600-700 гр. муки

начинка:

1 средний вилок молодой капусты

500 гр. свежих грибов (у меня вешенки)

1 небольшая головка репчатого лука

соль и чёрный молотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тесто:

Приготовить опару:

Молоко слегка подогреть, добавить сахар и дрожжи, размешать и всыпать полстакана муки. Хорошо перемешать и дать дрожжам разойтись в течение 15-20 минут. Масса должна подняться шапочкой.

Масло и маргарин растопить и остудить.

В чашку разбить 2 яйца, добавить соль и взбить венчиком. Влить остывшее масло и маргарин, добавить сметану и перемешать. Влить подошедшую опару и всё хорошо перемешать.

Всыпать просеянную муку (добавлять нужно постепенно) и замесить гладкое и однородное тесто. В процессе замеса постепенно добавлять растительное масло. Накрыть чашку с тестом и поставить в тёплое место на 1-1,5 часа для расстойки. Как только тесто увеличится вдвое, его нужно будет хорошо обмять и снова поставить на некоторое время, для того чтобы оно ещё раз поднялось.

Пироги с начинкой из молодой капусты с грибами

Автор: Мухаббат
04.05.2014 12:14 -

{jcomments on}