

## Пирожки с зелёным луком и яйцом

Автор: Мухаббат  
30.05.2017 09:00 -

---



***Тесто замешивается на сливках, от того пирожки получаются мягкими и нежными. Форму пирожки тоже отлично держат, ну, а начинка из зелёного лука и отварных яиц говорит сама за себя!***

Â

## **Пирожки с зелёным луком и яйцом**

Автор: Мухаббат  
30.05.2017 09:00 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Â

**выход 15 штук**

Â

**тесто:**

Â

**200 мл. сливок 10%**  
**2 ст.л. растительного масла**  
**2 яйца**  
**2 ч.л. сухих дрожжей**  
**2 ст.л. сахара**  
**0,5 ч.л. соли**  
**450 – 480 гр. муки**

**начинка:**

Â

**200 гр. (5 пучков) зелёного лука**  
**6 отварных яиц**  
**50 гр. сливочного масла**  
**соль**

## Пирожки с зелёным луком и яйцом

Автор: Мухаббат  
30.05.2017 09:00 -

---

*черный молотый перец – по вкусу.*

*1 яйцо сырое (для смазывания)*



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

*Тесто:*

## Пирожки с зелёным луком и яйцом

Автор: Мухаббат  
30.05.2017 09:00 -

---

В большую чашку просеять 450 гр. муки, всыпать сухие дрожжи и перемешать.

Сливки слегка подогреть, добавить яйца комнатной температуры, растительное масло, соль, сахар и взбить венчиком до однородности.

Жидкую смесь влить в муку и замесить тесто. Тесто должно быть мягким и липким. Если тесто сильно липкое, то добавьте оставшиеся 30 гр., но не больше, поскольку испечённые пирожки не будут «пушистыми».

Тесто с чашкой накрыть (я обычно затягиваю пищевой плёнкой) и поставить в тёплое место для подъёма в два раза (этот процесс займёт 1,5-2 часа).

Поднявшееся тесто обмять и оставить в тёплом месте на ещё один подъём (1-1,5 часа).

## Пирожки с зелёным луком и яйцом

Автор: Мухаббат  
30.05.2017 09:00 -

---



## Пирожки с зелёным луком и яйцом

Автор: Мухаббат  
30.05.2017 09:00 -

---



© 2017. Все права защищены. Любое использование материалов без письменного согласия администрации запрещено.