Пирожки с луком и картошкой

Soğanlı Patates Çöreği

1,5 ч.л. сухих дрожжей
1 ч.л. сахара
1,5 стакана теплой воды
2 шт. сваренного картофеля
1 средняя луковица
10-15 веточек петрушки
1 ч.л. красного острого перца
1 ч.л. соли
5 ст.л. оливкового масла
Мука, сколько потребуется для замеса теста

Растворить в 1 стакане теплой воды дрожжи и сахар, накрыть и оставить на 10 минут.
Затем добавить соль, красный острый перец, 0,5 стакана теплой воды, оливковое масло и добавляя понемногу муку, замесить тесто.
Тесто накрыть и оставить на 1,5-2 часа чтобы подходило.
Затем в тесто добавить тертый на терке варенный картофель и мелко порезанный лук. Добавить немного муки и еще раз месить.
Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать шарики и положить на смазанный маслом противень. Оставить в противне еще на 1 час.
Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотистого цвета. Достать из духовки , накрыть сверху еще одним противнем (для того чтобы пирожки были мягкими), и оставить на некоторое время.
Подавать теплыми.

Благодаря картофелю содержащемуся в тесте, пирожки будут мягкими и долго не будут портиться.

© ml.md (русский) рецепт #: 1208 | название рецепта: Пирожки с луком и картошкой | история: 29.03.2024 - 09:22