Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыz

Пирожки «Подкова»

Nal Çöreği

1 кубик сырых дрожжей
1 ч.л. сахара
0,5 стакана теплой воды
1 стакан молока
1 яйцо
1 яичный белок
¾ стакана подслн. масла
1 ч.л. соли
5 стаканов муки
Для начинки:
1 небольшой пучок шпината
1 стакан творога
2 ст.л. подслн. масла
0,5 ч.л. соли
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. молока
1 ч.л. сахара
1 ст.л. кунжута

Приготовим начинку: Шпинат перебрать, помыть, мелко порезать. В кастрюлю налить 2 ст.л. масла, положить шпинат, закрыть крышкой.
На очень медленном огне, готовить не открывая крышку 30 минут. Когда остынет, добавить творог, соль и отставить в сторону.
В глубокой посуде растворить дрожжи в 0,5 стакане теплой воды с сахаром, оставить на 5 минут.
Затем добавить теплое молоко, яйцо, яичный белок, подслн. масло и соль. Хорошо перемешать и добавляя муку замесить не прилипающее к рукам тесто.
Тесто накрыть и оставить минимум на 1 час.
Затем тесто разделить на 4 равные части, каждую часть посыпать мукой и раскатать лепешку размером с сервисную тарелку. Разрезать каждую лепешку на 8 равных треугольников.
На широкую часть треугольника положить начинку из шпината, скрутить рулетиком, затем концы соединить в форме подковы.
Подковки положить на смазанный маслом или застланный бумагой для выпечки противень и оставить еще на 30 минут.
Затем смазать смесью из желтка, сахара и молока, посыпать кунжутом.
Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
Подавать горячими или теплыми.

Такие пирожки можно готовить с другим видом начинки.

© ml.md (русский) рецепт #: 1227 | название рецепта: Пирожки «Подкова» | история: 16.04.2024 - 11:36