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

Пирожки бантиком

Fiyonk Böreği

12 квадратиков теста Мильфей
1 маленький пучок шпината
0,5 стакана растит. масла
0,5 стакана брынзы
1 яичный белок
0,5 ч.л. соли
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. кунжута

Шпинат помыть и вместе с стеблями мелко порезать.
В сковороду налить масло, когда нагреется добавить шпинат. Готовить на сильном огне, посолить, снять с огня.
Когда шпинат остынет, добавить брынзу и яичный белок, перемешать.
Квадратик из теста посыпать мукой и пальцами немного увеличить в размере.
Начинку положить по краям двух паралелльных сторон, середина должна остаться пустой. Затем вторым квадратиком также увеличенным до таких же размеров накрыть.
Края теста с четырех сторон обрезать фигурным ножом с роликом, затем разрезать по середине.
Из отрезанных кусочков теста сделать полосочки. Пирожки собрать в середине придав форму бантика и полосочкой обматать серединку полученного бантика.
Приготовить таким образом остальные пирожки, положить на противень застланный пергаментной бумагой. Смазать сверху яичным желтком и посыпать кунжутом.
Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
Подавать теплыми.

Шпинат рекомендуется тушить на сильном огне.

© ml.md (русский) рецепт #: 1417 | название рецепта: Пирожки бантиком | история: 02.05.2024 - 14:51