Пирожки в панировочных сухарях

Galetalı Çörek

125 гр. маргарина или слив. масла
1 стакан йогурта
1 яйцо
1 пачка разрыхлителя
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
3 средних свареных картофеля
1 ломтик брынзы
1 сосиска
1 ч.л. красного острого перца
0,5 ч.л. соли
Обвалять:
1 стакан панировочных сухарей

В чашке перемешать йогурт, растопленный остывший маргарин и яйцо.
Добавить соль, разрыхлитель и добавляя муку, замесить средней упругости тесто. Отставить тесто на 10-15 минут.
Свареный картофель потереть на терке, добавить мелко порезаную сосиску, сыр, соль и красный острый перец, хорошо перемешать.
Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех. Ладошками сформировать небольшую лепешку.
На середину положить достаточное количество начинки, края залепить сверху, и ладошками скатать шарик.
Приготовленные таким образом шарики обмакнуть сначала в воду, затем обвалять в панировочных сухарях. Разложить на смазанном маслом противне.
Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, готовить 30 минут.
Подавать горячими или теплыми.

Вместо панировочных сухарей можно использовать хлебные крошки или размельченные блендером соленые печенья.

© ml.md (русский) рецепт #: 1466 | название рецепта: Пирожки в панировочных сухарях | история: 24.04.2024 - 00:59