



Пирожки

Ucuz Poğaça



1 стакан воды
1 яичный белок
0,5 стакана растит. масла
1 пачка разрыхлителя
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
3 вареные картошки
0,5 ч.л. красного перца
0,5 ч.л. тмина
0,5 ч.л. соли
1 кофейная чашечка растит. масла
Смазать сверху:
1 яичный желток

- # Смешать воду, яичный белок и соль. Добавить разрыхлитель и добавляя муку, замесить мягкое не пристающее к рукам тесто.
- # Тесто накрыть, оставить на 30 минут.
- # Вареный картофель потереть на терке, добавить соль, перец, тмин и растит. масло, перемешать.
- # Тесто разделить на 21 кусок. Каждый кусок размять руками в не большую лепешку.
- # На одну половину положить начинку, второй накрыть, края залепить.
- Пирожки положить на противень застланный бумагой для выпечки, смазать желтком смешанным с не большим количеством воды.
- # Поставить в разогретую до 185 градусов духовку, печь 30 минут.
- # Подавать теплыми.

Блюдо готовится из очень доступных продуктов.