



Пирожки – Розовый сад

Gülistan



Живые дрожжи (со спич.коробку)

Пол стакана тёплого молока

Пол стакана тёплой воды

2 стол.ложка сахара

3 стол.ложки раст.масла

1 яйцо

3 стакана муки

Для начинки:

4 яблока

Пол стакана сахара

2 чайн.ложки мармелада

Пол стакана грец.орехов

1 чайн.ложка корицы

В глубокую посуду положить дрожжи, сахар, налить тёплое молоко, воду, разбить яйца и мешать пока не растают дрожжи.

Добавить половину порции муки и раст.масло, помесить. Понемногу досыпать муку и замесить тесто без комочеков.

Накрыть и дать расстояться 1- 1,5 часа.

Приготовить начинку : Яблоки очистить от семечек и кожуры, порезать на 4 части.

Положить в кастрюлю, долить пол стакана воды, сварить, подавить вилкой .

Остудить, добавить корицу, измельчённые грец.орехи и мармелад.

Тесто разделить на 16 кусочков, раскатать лепёшки размером с чайн.тарелку.

В середину каждой лепёшки положить начинку, завернуть в рулет, края слепить.

Рулеты завернуть в свободный узел, один край рулета аккуратно достать из середины узла, второй края закрепить вниз.

Все пирожки – розы положить на смазанный маслом противень.

Поставить в холодную духовку, запекать до золотистого цвета, при температуре 185.

Переложить на серв.тарелку, подавать горячими.

Пирожки должны быть похожи на розы.