Пирог- Розарио

Rozaryo Böreği

2 стол.ложки маргарина
2 стакана тёплой воды
1 чайн.ложка соли
Мука
Для начинки:
250 гр. мясн.фарша
7 стол.ложек раст.масла
1 большой красный перец
1 длинный, зелёный перец
Горсть изюма
4 зелёных лука
1 репч.лук
1 варёное яйцо
15 зелёных оливок
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Пол чайн.ложки тмина
Для жарки:
3 стакана раст.масла

Этот пирог начинают готовить за день.
2 стакана тёплой воды, соль, маргарин и немного муки хорошо перемешать.
Затем, понемногу добавляя просеянную муку, замесить не липкое тесто. Тесто положить в полиэт.пакет и убрать в холодильник.
Приготовить начинку : В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне, бросить мелко порубленный репч. лук, обжарить пока не станет прозрачным. Добавить фарш, продолжать обжаривать пока не выпариться мясной сок.
Бросить тонко порезанные перцы и зелён.лук. Обжаривать пока не пожелтеет зелёный перец.
Затем добавить изюм, соль, тмин и чёрн.перец, помешать, снять с огня. Начинку остудить до комн.температуры и убрать в холодильник.
На следующий день, начинку смешать с мелко порезанными оливками и варёным яйцом.
Из теста подкатать шарики размером с большой грец.орех и раскатать лепёшки размером с чайн.тарелку.
На половину лепёшки положить начинку, края слепить.
Пирожки обжарить в кипящем масле, с обоих сторон. Подавать горячими.

Это рецепт пирожков из Аргентиской кухни.