



Пирожки с Картофелем и Колбасой- Гюльгоджа

Patatesli Gülgonca



2 круглых, тонких листа раскатанного теста
2 средних картофеля
1 стакан натёртого сыра
4 кусочка колбасы
4 стол.ложки раст.масла
3 стол.ложки томат.кетчупа
Пол чайн.ложки соли
1 чайн.ложка тимьяна
Пол чайн.ложки чёрн.перца

- # На лист полить 2 стол.ложки раст.масла. С верху накрыть вторым листом и снова полить 2 стол.ложки раст.масла.
- # Положить натёртый на тёрке сырой картофель, затем натёртый сыр, мелко порезанную колбасу, тимьян, чёрн.перец, соль и полить кетчуп.
- # Плотно завернуть в рулет, положить в морозильн.камеру на 30 минут.
- # Затем порезать на кусочки толщиной 1 палец и сложить на противень смазанный маслом.
- # Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190. Подавать горячими.

Если на картофель посыпать соль, он даст сок.