

Быстрые картофельные пирожки

Может сложиться абсолютно справедливое впечатление, что готовим мы только закуски к кино. Вот и быстрые картофельные пирожки готовились исключительно “под Бонда”, под “Джеймса Бонда”.



Разгадка проста: картофельное пюре, оно и в Африке картофельное пюре... И готовим мы, исключительно к кинопоказу выходного дня. Ибо семейный вечер того стоит... А вы что готовите?

#пища #выпечка #картофель #бекон

Быстрые картофельные пирожки. Ингредиенты:

Бекон – 50 граммов

Картофель – 3 штуки

Слоеное тесто – 500 граммов

Желток для смазывания – 1 штука
Тимьян – 1 чайная ложка
Оливковое масло – 1 столовая ложка
Соль – по вкусу
Молотый черный перец – по вкусу



Быстрые картофельные пирожки. Приготовление:

Картофель нарезать очень тонкими кружочками, посолить, поперчить, смешать с тимьяном и маслом.

Бекон порезать тоже очень тонкими ломтиками.

Из теста формой вырезать круги (половина из них должна быть шире в диаметре на два сантиметра).

На меньший круг теста тонким слоем выложить картофель, сверху сало.

Сало прикрыть еще одним слоем картофеля.

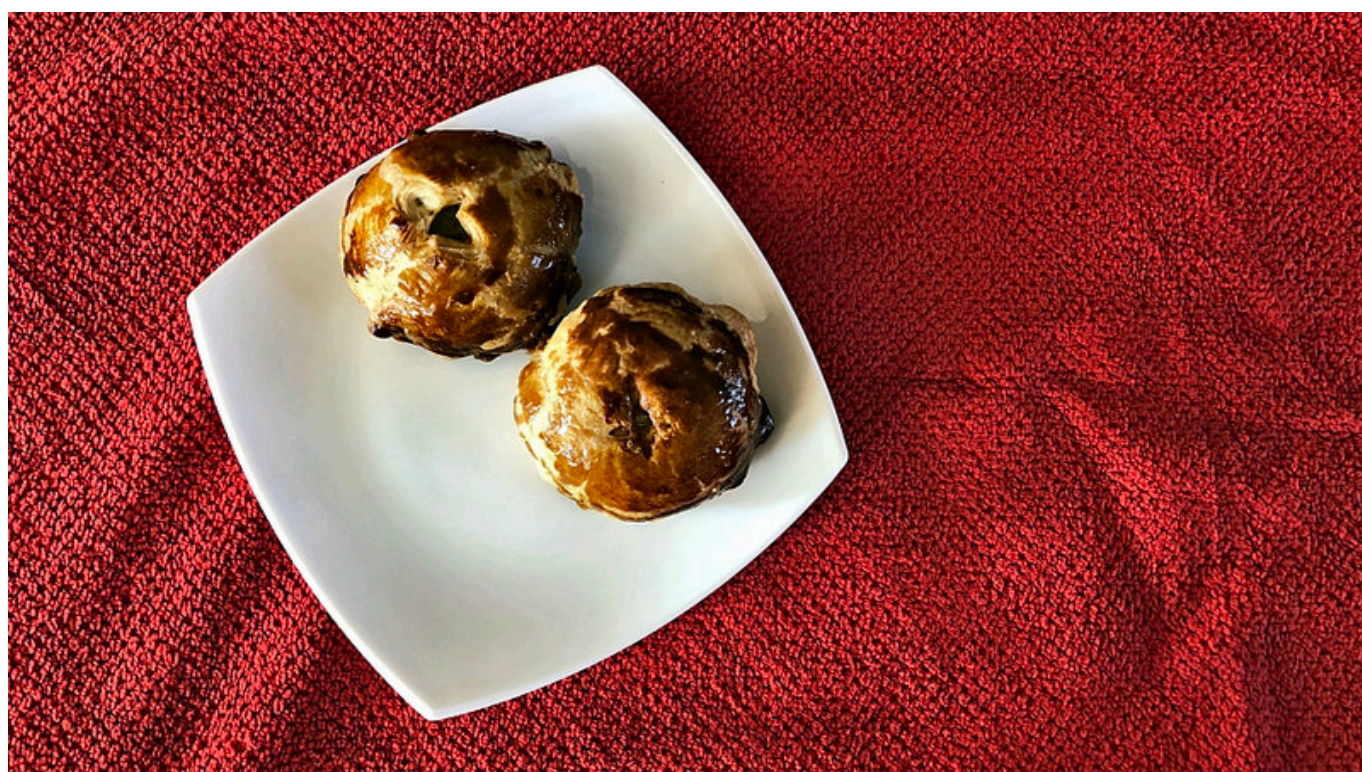
Положить сверху большой кружок теста и аккуратно залепить края.

Чтобы выходил воздух, сделать сверху каждого пирожка небольшие разрезы.

Смазать пирожки кисточкой желтком.

Выпекать в духовке, разогретой до 190 градусов, 40 минут.

Рецепт найден [здесь](#).



[Свинина с пивом по-баварски](#). В конце “длинной” трудовой недели каждый заслужил бутылочку пива. Кто в кружку, кто в закуску. Свинина с пивом по-баварски очень красивый рецепт, который не стыдно и гостям падать и свой взгляд усладить.

[Сырные чипсы из лаваша. К чаю, к коле, к пиву...](#) Сейчас в нашем вечернем кинотеатре выходного дня царит Джеймс Бонд. Посмотрели Коннери добрались до Лэзенби. А чем скоротать хороший фильм? Чипсами. Сырные чипсы из лаваша отлично идут у Вовы под колу, у папы под чай... остальные членам семьи в зависимости от персональных предпочтений. Готовятся быстро.

Очень вариативны: сыр по вашему вкусу, приправы по вашему вкусу, соль и перец опять же таки каждый подбирает под себя. Милое дело, я вам скажу...

[Суп с печенью по-деревенски](#). Главное в супе (после мяса конечно) – нарезка ингредиентов. Готовя суп с печенью по-деревенски мы, естественно, режем всё “по-деревенски” – крупно. Хотя бабушка моя любила “мельчить”. Тут, как говорится всё в ваших руках.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).