

Плетёнка с сосисками в шахматном порядке

Слоёное бездрожжевое тесто мне нравится больше. Интереснее оно как-то. Но в данном конкретном случае у нас оставалось немного дрожжевого и в результате у нас получилась плетёнка с сосисками в шахматном порядке.



Достойный экспресс пирог/запеканка/кулебяка/расстегай. Или вы знаете, чем они отличаются друг от друга?

#пицца #дрожжевое #сосиска #выпечка #выпечканесладкая

Плетёнка с сосисками. Ингредиенты:

Тесто слоёное дрожжевое – 500 граммов

Сосиски – 3 штуки

Желток – 1 штука

Кунжут для украшения



Плетёнка с сосисками.

Приготовление:

Сосиски очистить от оболочки и разрезать вдоль пополам.

Тесто разморозить и переложить на коврик для выпечки или на лист пекарской бумаги.

Тесто немного раскатать, сделать продольные разрезы.

Ширина разреза должна быть такой, чтобы можно было вставить сосиску. По краям отступить на один-два сантиметра.

Вставить аккуратно сосиски в разрезы в шахматном порядке.

Взбить желток и смазать ним пирог. Сверху посыпать кунжутом.

Поставить в разогретую до 180 градусов по Цельсию духовку и выпекать 20-30 минут до образования румяной корочки.

Рецепт найден [здесь](#).



[Картофельная запеканка с сосисками](#). И вкусно, и быстро, и из того что под рукой. Картофель, сосиска, сырок. Картофельная запеканка с сосисками – то, что доктор прописал.

[Быстрые сосиски в тесте](#). Вариативность. Умение приготовить что-либо интересное из того что есть под рукой. Например, быстрые сосиски в тесте, скорее в тосте. Главное – вкусно.

[Маленькие запеканки из риса с колбасками](#). Маленькие повара готовят маленькие запеканки. Вкуснющие. С рисом и колбасками. И с подозрительной капустой брокколи. Которая, оказывается, ничего себе так. И даже зажмуриваться не надо.

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

Мини-пиццы а-ля болоньезе

И вовсе даже не рулетики и не пирожные. А самые настоящие мини-пиццы а-ля болоньезе. Там вам не тут. Это понимать надо высокая кухня. Больше двух понимать надо в руки не давать, а то слишком вкусно. Отворачиваясь (ням-ням-ням).



#пицца #пицца #болоньезе #сыр #томат #помидор #фарш #мясо
#тесто #слоеное #дрожжевое

Мини-пиццы а-ля болоньезе.

Ингредиенты:

Тесто слоеное дрожжевое – 500 граммов
Фарш мясной – 500 граммов
Томаты в собственном соку – 300 граммов
Сыр – 300 граммов
Соевый соус – 1 столовая ложка
Лук репчатый – 2 штуки
Чеснок – 3 зубчика

Тимьян – 1 чайная ложка

Соль – по вкусу



Мини-пиццы а-ля болоньезе. Приготовление:

В большой сковороде обжарить в оливковом масле нарезанные лук и чеснок в течение пяти минут.

Добавить мясной фарш, обжарить на сильном огне, разбивая комки, пока весь фарш не изменит цвет.

Добавить тимьян, соль, помидоры вместе с соком, довести до кипения. Уменьшить огонь до среднего и тушить, помешивая, 15 минут.

Раскатайте тесто в тонкие пласты. Смазать соевым соусом. Выложить по всей поверхности фарш. Посыпать тёртым сыром.

Аккуратно свернуть каждый пласт рулетом. Защипнуть шов и положить рулет швом вниз.

Острым тонким ножом разрезать каждый рулет на кружочки толщиной три сантиметра.

Выложить кружочки плоской стороной на противень на расстоянии друг от друга.

Выпекать мини-пиццы в разогретой до 200 градусов по Цельсию духовке до румяной корочки примерно 15 минут.

Подавать горячими.

Рецепт найден [здесь](#).



[Японская пицца Тори Маки](#). Вкусно. И не бойтесь экспериментировать. Японская кухня, как в целом восточная, доступна и интересна. Японская пицца Тори Маки очередное тому подтверждение.

[Пицца в микроволновке](#). Пицца в микроволновке практически классическое блюдо. И самое главное вы точно знаете из чего состоит ваша пицца. И вариантов приготовления – множество.

[Картофельная пицца](#). Заменяем мучное картофельным, ударим по калориям калориями. Картофельная пицца наш вклад в

импортозамещение. Со светлыми лозунгами в тятницу (то есть конечно в пятницу). Ну вы поняли...

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