

Готовим пирожки - крошки с мясом

Ам, ням, на один укус. В соус окунуть и в рот. Пирожки-крошки с мясом. Крошки без картошки. Хотя с начинкой можно и нужно экспериментировать.



Но не в этот раз. Возможно как-нибудь в другой. А сейчас читайте, записывайте и готовьте.

#пицца #пирожки #мясо #выпечка

Пирожки - крошки с мясом. Ингредиенты:

Слоёное бездрожжевое тесто – 1 упаковка
Фарш из индейки (можно любой) – 400 граммов
Сыр моцарелла – 150 граммов
Хмели-сунели – 1/2 чайной ложки
Соль и перец – по вкусу.
Желток – 1 штука.
Мука – для подпыла.



Пирожки - крошки с мясом. Приготовление.

Разморозить слоёное тесто.
Подготовить начинку: к фаршу всыпать хмели-сунели, соль, перец, натёртый на мелкой тёрке сыр и хорошо перемешать.

Раскатать пласт теста немного больше размера пельменницы. Пельменницу припылить мукой и положить на неё тесто. Разложить фарш по ячейкам.

Раскатать ещё один пласт теста и покрыть сверху фарша. Прокатать скалкой до момента появления чётких линий.

Убрать лишнее тесто. Прокатать ещё раз скалкой и вытряхнуть заготовки на стол.

Разложить пирожочки на противень, покрытый пергаментной бумагой или ковриком для выпечки, смазать взбитым желтком и отправить в разогретую до 180 градусов по Цельсию духовку на 20-30 минут.



За рецепт спасибо Страна Мастеров.

Ещё несколько рецептов выпечки:

Быстрые мини-пиццы с сосисками и моцареллой Суббота. Кино. Вернее семейный кинопросмотр. Пицца! Вернее быстрые мини-пиццы с сосисками и моцареллой. Как говорится из того, что под рукой. Пицца в этом отношении просто прекрасный вариант. Особенно теперь, когда в качестве основы можно взять хлеб для тостов.

Сосиски в лаваше на деревянных шпажках Для небольших посиделок с хорошим человеком под пару бокалов вина быстро и легко? Да запросто. Сосиски в лаваше на деревянных шпажках например.

Пирог с фетой и томатами Если что-то очень похоже на пиццу: выглядит как пицца, по составу как пицца, но называется по другому, например пирог с фетой и томатами – значит это ... пирог с фетой и томатами. Создатель так видит. Ну а мы с Володей с удовольствием скушали пиццу. Очень рекомендуем к слову.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплусе, Инстаграме, Телеграмме.

