

Слоеные пирожки с мясом

Вам понадобится

Тесто слоеное бездрожжевое	300 г
Фарш из говядины и индейки	300 г
Капуста пекинская (листья)	150 г
Яйцо	1 шт.
Лук зеленый	15 г
Перец красный острый	6 г
Соус соевый	50 мл
Масло растительное	20 мл

Приготовление

- 1 Капусту тонко нашинковать, лук измельчить. Перец очистить от семян, мякоть измельчить. На разогретом масле обжаривать фарш в течение 10-12 минут, затем добавить капусту, лук, острый перец и соевый соус, готовить, помешивая, 5-7 минут.
- 2 Яйцо взбить в отдельной емкости. На присыпанном мукой столе тонко раскатать тесто. Тесто нарезать на квадраты по 10 см. В середину каждой заготовки выложить порцию начинки. Соединить концы теста так, чтобы получились конвертики.
- 3 Противень застелить пергаментом, выложить конвертики и смазать яйцом. Установить противень на средний уровень печи.
- 4 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 210 °С, время приготовления 15 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.