

Пирожки с картошкой

Вам понадобится

Для теста

Мука пшеничная в/с	250 г
Яйцо	50 г / 1 шт.
Сахар	190 мл
Масло сливочное	10 г
Соль	6 г
Дрожжи	3 г
Вода	150 мл

Для начинки

Картофель	500 г
Лук репчатый	150 г
Масло сливочное	50 г
Молоко	50 мл
Масло растительное	20 мл
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Тесто: в отдельную емкость муку просеять, добавить сахар, соль и дрожжи, перемешать. Затем добавить масло и воду, вымесить тесто. Накрыть емкость с тестом полотенцем, поставить в тепло на 1 час.
- 2 Начинка: очищенный картофель отварить до готовности. Слить воду, добавить сливочное масло, молоко, соль и специи, сделать пюре. Лук нарезать кубиками по 0,5 см, обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Добавить лук в пюре и перемешать.
- 3 В отдельной емкости взбить яйцо. Тесто разделить на 6 частей, сформировать небольшие лепешки. На каждую лепешку выложить начинку, края защипнуть. Противень застелить пергаментом, выложить пирожки швом вниз, смазать взбитым яйцом. Установить противень на средний уровень печи.
- 4 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 25 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.

Пирожки с картошкой