

Пирожки с картофелем и грибами

⌚ 1 час 35 минут

Вам понадобится

Тесто слоеное бездрожжевое	400 г
Грибы лесные замороженные	300 г
Картофель	400 г
Лук репчатый	150 г
Масло растительное	30 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Картофель отварить, сделать пюре. Грибы отварить, слить воду, нарезать кубиками по 0,5 см. Лук нарезать кубиками по 0,5 см, обжарить на растительном масле. Картофельное пюре смешать с луком и грибами. Добавить соль и специи, перемешать.
- 2 Тесто раскатать, разрезать на 15 квадратов. Выложить начинку в середину, защипать края теста, соединив противоположные кончики квадрата друг с другом.
- 3 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 160°. Установить температуру нижнего нагревателя на 160°. Время приготовления 10-15 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Смазать панели растительным маслом. Выложить пять пирожков. Закрыть крышку. Нажать «Старт».

4

Оставшиеся пирожки приготовить таким же образом.

Пирожки с картофелем и грибами