

Пирожки с сыром и картошкой

2011-11-07 14:24:41



Это не совсем классическая начинка для пирожков, впервые я попробовала это сочетание в осетинских пирогах и просто влюбилась! Сыр можно использовать любой и даже брынзу, но тогда нужно контролировать количество соли.

Нам понадобится: **Для теста:** 500 г. пшеничной муки 2 ст.л. растительного масла 1 ч.л. соли 1 ст.л. сахара 15 г. свежих дрожжей (1,5 л. сухих) 250-300 мл воды (или молока) **Для начинки:** 1 кг картофеля 1 стакан натёртого сыра соль - по вкусу

Дрожжи разводим в теплой воде или молоке с сахаром. Оставляем на 10 минут, пока не поднимется "шапочка".

Тесто делаем в хлебопечке, программа "обычное дрожжевое тесто" или замешиваем обычным способом: муку просеиваем горкой, всыпаем соль и постепенно вливая дрожжи с маслом замешиваем эластичное тесто. Накрываем полотенцем и оставляем на час для подъёма.

Картофель чистим, нарезаем небольшими кусочками и отвариваем, после чего мнём с кусочком сливочного масла и добавляем натёртый сыр. Пробуем на соль.

Формируем небольшие пирожки с 1 ст.л. начинки и выпекаем 30 минут при 180°C.

Достаём, смазываем сливочным маслом и остужаем под полотенцем.

Приятного аппетита!

А в выходные мы с мужем занимались кухней... меняли кран и выбирали новую мойку, потому что старая для меня слишком мала. Выбрали потрясающую немецкую мойку [blanco delta](http://blanco-delta.ru), теперь я с лёгкостью смогу мыть в ней противень после выпечки - это просто мечта!

© www.njama.ru