

Пирожки с картошкой и грибами (мастер-класс)

2010-09-21 15:44:08



Пирог с грибами - как вкусно это звучит!!! Особенно в сезон грибов ☺

Нам понадобится: 500 г. муки (по желанию можно заменить 200г. цельнозерновой мукой) 2 ст.л. растительного масла (или сливочного)

1 ч.л. соли 1 ст.л. сахара 15 г. свежих дрожжей (1,5 л. сухих) 250-300 мл воды (или молока)

300 г. любых грибов 500 г. картофеля соль Сливочное масло, лучше всего [пряное](#)

- Дрожжи разводим в тёплой воде (молоке) с сахаром и оставляем на 10-15 минут.
- Далее, из указанных ингредиентов, замешиваем тесто вручную: всю муку просеиваем на стол, делаем в середине ямку и постепенно подливая дрожжи, замешиваем тесто, в процессе добавляем соль, а масло в самом конце. Оставляем на час под полотенцем.
- Или замешиваем в хлебопечке, в основном режиме "тесто".
- Грибы промываем, чистим, нарезаем, но не очень мелко, и обжариваем с луком.
- Картофель чистим и отвариваем до готовности, после чего разминаем с солью и небольшим кусочком сливочного масла.
- Грибы смешиваем с картошкой.



- Тесто разделяем на небольшие шарики, так удобнее рассчитать количество будущих пирожков.
- Каждый шарик раскатываем в лепёшку, выкладываем на неё 1 столовую ложку начинки и

Готовим вместе с Нямой

Пирожки с картошкой и грибами (мастер-класс)

формируем пирожок.



- Оставляем пирожки на полчаса, чтобы они увеличились в объёме.
- Выпекаем их в разогретой до 200°С духовке, 15-20 минут.
- Сразу же смазываем готовые пирожки сливочным маслом, я смазывала пряным, это придало пирожкам ещё больший аромат!



Оставляем пирожки остывать под полотенцем.

Приятного аппетита!

© www.njama.ru