

detkityumen.ru

Пирожки "Бомбочки"



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Тесто:

- Мука — 3-3,5 ст.
- Вода (кипяток) — 1 ст.
- Раст. масло — 4 ст.л.
- Сахар — 1 ч.л.
- Соль — 1 ч.л

Начинка:

- Помидоры — 5 шт.
- Брынза (или творог) — 200 гр
- Чеснок — 2 зуб.
- Зелень
- Соль

Приготовление:

Помидоры порезать кружочками. Брынзу размять вилочкой, если творог то посолить, выдавить через чеснокодавилку чеснок, добавить порезанную зелень и перемешать.

В воде (кипятке) размешать сахар и соль, добавить растительное масло. Добавить муку. Вымесить мягкое тесто. Дать тесту отдохнуть 30 мин.

Раскатать половину теста в большой тонкий пласт.

Разложить на тесто кружочки помидор не ближе чем 3 см друг от друга.

На помидор выложить начинку.

Раскатать второй пласт теста, накрыть им первый с начинкой.

Стаканом подходящего диаметра вырезать пирожки по контурам каждого кружочка помидора, так поступаем со всеми пирожками.

Жарить пирожки в большом количестве раскалённого растительного масла с обоих сторон.

29.04.2014

мама Ангела

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/102/