

detkityumen.ru

Лодочки из слоеного теста



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

картофель - 1 кг.

мясо (любое!!!) - 400 гр.

луковица - 1 большая

огурчики соленые -3-4 шт(маленькие)

тесто слоеное - 500 гр.(у меня было готовое, дрожжевое, резаное на квадраты...)

яйцо - 1 шт.(смазать лодочки)

сыр твердый-50 гр(для посыпки лодочек, но можно и без него)

Приготовление:

1. картофель отварить и сделать пюре, такое, как вы обычно делаете для семьи
2. мясо порезать кусочками(у меня свинина, лопаточная часть, не постная.)лук режем полукольцами и обжариваем все следующим образом... мясо на сильном огне, помешивая 3 минуты, затем закладываем лук, перемешиваем, убавляем газ и тушим под крышкой еще 10 минут... после открываем крышку и на среднем огне слегка выпариваем сок еще 4 мин. выключаем!
3. огурчики режем полукольцами или соломкой(если крупные). огурчики только соленые или бочковые(от маринованных, магазинных оч сильно пахнет уксусом..), если у вас есть побольше огурчиков, добавляйте, не пожалеете!
4. размороженное тесто делим на 4 части(каждый пласт, у меня их было 2, получилось 8 лодочек)раскатываем, прямоугольник получившийся, больше нашей 1/4 раза в три. края у раскатанного теста чуть тоньше чем середина.

5. выкладываем в центр две, три ложки столовые (с горкой) приготовленное пюре... в центр обжаренное мясо и резанные огурчики. по бокам делаем продольные разрезы.

6. теперь заворачиваем поочередно каждую из сторон, таким образом, чтобы разрез был по центру.

7. придаем форму лодочки нашему изделию, защипываем бока.

8. выкладываем на противень, у меня мало места на форме и я проложила каждую лодочку бумагой для выпечки. смазываем лодочки взбитым куриным яйцом, немного можно полить во внутрь, и слегка закрываем центр сыром тертым.

9. ставим в разогретую до 180 градусов духовку... даем зарумянится, так как все ингредиенты уже готовы, достаточно будет 25 минут.

11.09.2015

[мама Ангела](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/272/