

detkityumen.ru

## пирожки "Закидушки"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Дрожжи - 7-8 грамм, 2 яйца, 0,5 стакана прохладной воды и 0,5 стакана холодного молока, 1 столовая ложка сахара, щепотка соли, масло сливочное ( 1,5 пачки, получается примерно 250 - 300 гр. ) растительное масло ( смазать противень ), мука сколько возьмет тесто ( примерно 1,5 - 2 стакана).

начинка по вкусу. У меня зеленый лук + яйцо.

Приготовление:

Готовим слоенное дрожжевое тесто. Сначала по-отдельности смешиваем сухие и мокрые ингредиенты, затем смешиваем все вместе и убираем тесто в холодильник минут на 30. Затем готовим слоенное тесто тем способом, который вам больше нравится.

Если у вас не получается дома дрожжевое слоенное тесто, или гости уже на пороге, тогда (убираем готовое тесто для дальнейшего приготовления из них пирогов) холодильника достаем покупное тесто из кулинарии и приступаем к лепке " закидушек".

Режем тесто на небольшие квадратики ( чуть больше спичечного коробка), смазываем края яйцом, кладем в центр начинку и " залипляем" края начиная с углов по диагонали.

Главное это размер пирожков - на один зубок, и они станут вашей палочкой - выручалочкой и на праздничном столе и когда на пороге гости или для вечернего чаепития.

Приятного аппетита !

26.06.2016

[Моё Золотце. @](#)