

detkityumen.ru

ПИРОГ ИЗ ФРИКАДЕЛЕК.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говяжий фарш 300 гр.

Лук 1 шт.

Соль, черный молотый перец по вкусу.

Капуста 1 лист.

Петрушка по вкусу.

ИНГРЕДИЕНТЫ для теста:

Яйца 4 шт.

Соль 1 ч./л.

Сахар 2 ч./л.

Кефир 200 мл.

Мука 150 гр.

Разрыхлитель 0,5 ч./л.

Сливочное масло 100 гр.

Крахмал кукурузный 2 ст./л.

Приготовление:

Этот пикантный пирог с фрикадельками - легкая и вкусная идея для ужина! Он идеально подходит в качестве отдельного блюда, которым можно порадовать всю семью. Этот пирог мягкий и ароматный, наполнен вкусными ингредиентами. Без сомнения, он покори́т всех с первого взгляда. Это довольно популярное блюдо, которое готовится просто и быстро.

Для того, чтобы приготовить пирог, необходимо для начала подготовить фрикадельки. Для этого нужно петрушку и капусту мелко нарезать с помощью ножа. Лук натереть на терке. Потом в миске смешать говяжий фарш, лук,

петрушку, капусту, соль и черный молотый перец. Хорошо перемешать, пока не получится однородная смесь. Если масса получилась жидковата, то можно добавить немного хлебной крошки. Затем из фарша нужно слепить маленькие тефтелины диаметре около 3 сантиметров и выложить их в форму для запекания, равномерно распределив.

Далее необходимо приготовить жидкое тесто. Для этого нужно в миску всыпать муку, сахар, добавить соль, кефир, кукурузный крахмал, растопленное сливочное масло, разрыхлитель и яйца. С помощью венчика тщательно размешать, чтобы не было комков. Тесто должно иметь жидковатую форму. Полученную смесь вылить в форму для запекания, в которой находятся фрикадельки.

Отправить в разогретую до 180 градусов духовку на 40 минут или пока поверхность не станет золотистого цвета. Готовый пирог вынуть из духовки и дать немного остыть, после чего подать к столу. Приятного аппетита!!!

22.09.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/763/