ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:
Дрожжи сухие - 3 ч.л.
Мука пшеничная - 4,25 стакана
Вода тёплая - 150 мл
Сметана - 120 мл
Яйца - 3 шт.
Сахар - 5 ст.л.
Масло растительное - 6 ст.л.
Соль - 1 ч.л.

Начинка:
Картофель - 5 шт.
Лук репчатый - 1 шт.
Перец болгарский - 1 шт.
Сельдерей зелень - 0,5 пучка
Соль - по вкусу
Масло сливочное - 4 ст.л.
Растительное для жарки - 1 ст.л.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пироги и пирожки - это вкусно! Особенно вкусно когда всё свежее и своё. Большое количество зелени - это всегда хорошо и ароматно. А у нас в Сибири лето короткое, и надо ловить момент, что успеть насладиться всеми летними ароматами.

Обычные пирожки с картофелем всем известны, а мы на даче готовим пирожки с картофелем и добавляем лук, жаренный с болгарским перцем, и самое главное - немного зелени сельдерея! Вот это аромат! Вот это вкус!

Отдельно скажу о тесте для дачных пирожков с картофелем. Этот рецепт просто замечательный, тесто воздушное и нежное, а пирожки мягкие и на следующий день. Из этого теста можно готовить и сладкую выпечку - просто добавьте ещё ложку сахара и ванилин.

Итак, для теста понадобится мука, вода, сметана, соль и сахар, дрожжи, масло растительное.

Яйца нужны комнатной температуры. Поместим в ведёрко хлебопечки жидкие составляющие, а затем - сухие, поместим ведёрко в хлебопечь и выберем программу "Тесто". Через 1.5 часа тесто будет готово, а мы пока приготовим начинку.

Картофель начистим и поставим варить до готовности в подсоленной воде.

Сольём воду с отваренного картофеля, добавим масла и немного воды, в которой варилась картошка, и приготовим пюре.

На сковороде в растительном масле обжарим лук и болгарский перец.

Добавим в пюре овощи и нарезанный сельдерей.

Оставим начинку остывать.

Тем временем тесто готово, и можно приступать к изготовлению пирожков.

Раскатываем небольшие лепешки из теста и выкладываем начинку.

Формируем пирожки и выкладываем на посыпанный мукой лист швом вниз. Оставим для расстойки на 20 минут и будем выпекать при 180 градусах минут 30.

Готовые дачные пирожки с картошкой вынуть из духовки, дать немного остыть и подавать. Приятного аппетита и дачного настроения.

Подавайте дачные пирожки с маслом или сметаной.

TAMCOOK.RU
рецепты с фото