

Пирожки "Для пикника"



Что нужно:

- мука - 400 г;
- слив. масло - 400 г;
- яйца - 5 шт;
- картофель - 4 шт;
- морковь (мелкая) - 4 шт;
- говядина - 800 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем сливочное масло и руками смешиваем с мукой, затем вводим 4 яйца и вымешиваем тесто;
2. Собираем тесто в ком, заворачиваем в пищевую плёнку и убираем на 20 минут в морозилку;
3. Достаём тесто, раскатываем его и вырезаем круги (с помощью блюда);
4. Нарезаем картофель, морковь и говядину мелкими кубиками, солим и перемешиваем;
5. Раскладываем нашу начинку по всем кружочкам и соединяем края, защипывая их;
6. Укладываем пирожки на противень (предварительно смазанный растительным маслом) и сверху смазываем оставшимся взбитым яйцом;
7. Запекаем 40 минут при 220 градусах.