## 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 блюдца);
- 4. Нарезаем картофель, морковь и говядину мелкими кубиками, солим и перемешиваем;
- 5. Раскладываем нашу начинку по всем кружочкам и соединяем кроя, защипывая их;
- 6. Укладываем пирожки на противень (предварительно смазанный растительным маслом) и сверху смазываем оставшимся взбитым яйцом;
- 7. Запекаем 40 минут при 220 градусах.