



**Книга
рецептов**

**Проект
по окружающему
миру
«Школа кулинаров»**

**Презентация
ученика 3 «В» класса
МОУ «Школа №3»
города Алушта
Ковалева Сергея
2016год**

***Пирожки являются
довольно таки
сытным продуктом,
придающим энергию
и силу, а это очень
важно для молодого
растущего
организма***



Рецепт:
мука – 500 гр.;
молоко – 220 мл.;
сливочное масло –
45 гр.;
соль – 1 чайная
ложка;
сахар – 1
столовая ложка;
яйца – 2 шт.;
дрожжи – 2 чайные
ложки.

Ингредиенты



Способ приготовлен

ия Шаг 1:

Смешиваем теплое молоко и дрожжи, оставляем на 10 минут. Теперь в кастрюлю разбиваем яйца, добавляем масло, сахар, соль и всыпаем муку, а так же дрожжи. Перемешиваем все, накрываем полотенцем и ставим в теплое место на час.

Затем мы еще раз вымешиваем тесто, только в этот раз очень тщательно и опять ставим его в тепло на час. Готовое тесто выкладываем на стол, посыпанный мукой, и раскатываем в довольно тонкий пласт, затем вырезаем из него кружочки для пирожков.





Шаг 2:

Фарш пережариваем на сковороде вместе с луком и выкладываем примерно столовую ложку начинки на кружочек из теста.





Шаг 3:
Теперь хорошенько
соединяем края
теста, чтобы при
жарке начинка не
выпала.



Шаг 4:
Когда все пирожки
будут слеплены,
накрываем их
полотенцем и
оставляем на 20
минут в тепле.

Шаг 5:
Теперь смазываем
сковороду
растительным
маслом и ставим
на огонь.
Обжариваем
пирожки со всех
сторон до
золотистого
цвета.



Источники информации:
- Интернет
- Домашний фотоархив



Приятного аппетита !