

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖКОВ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ

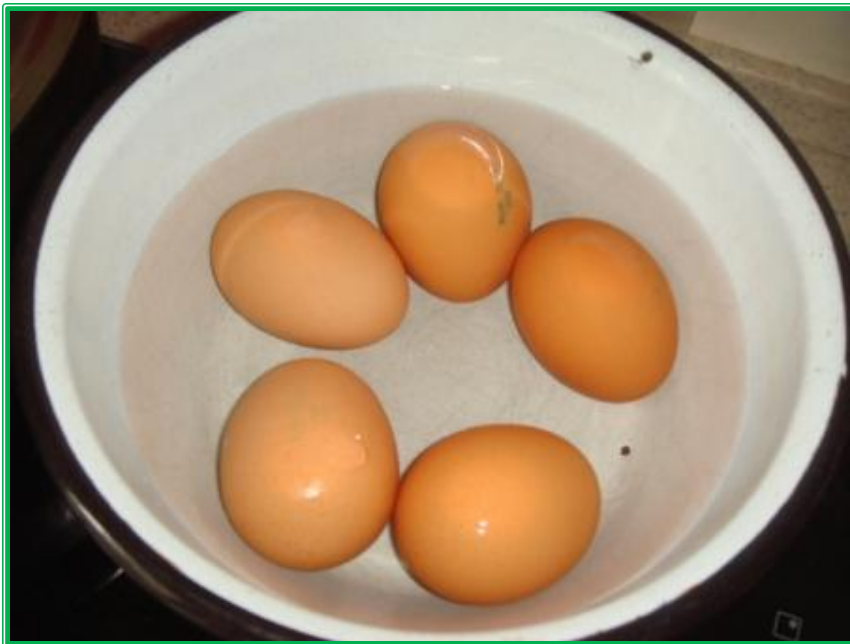


ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

- Слоеное тесто -
500 грамм
- Зеленый лук -
200 грамм
- Яйца - 5 - 6
штук
- Масло
сливочное



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- ◎ Яйца сварить
- ◎ Лук промыть



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◎ Лук нарезать как можно мельче
- ◎ Посолить и помять толкушкой



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- Масло растопить
- Яйца нарезать на мелкие кубики



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◎ Яйца смешать с маслом и луком
- ◎ Все тщательно перемешать



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- ◎ Тесто освободить от упаковки
- ◎ Раскатать скалкой

- ◎ Разделить ножом на равные части



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- ⦿ Разложить начинку на тесто
- ⦿ Закрывать пирожки в форме треугольников

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- ◎ Пирожки уложить на смазанный маслом противень
- ◎ Выпекать 30 минут в духовке при t 180-200 С



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

