



РОССИЯ





РОССИЯ





РОССИЯ





РОССИЯ





РОССИЯ



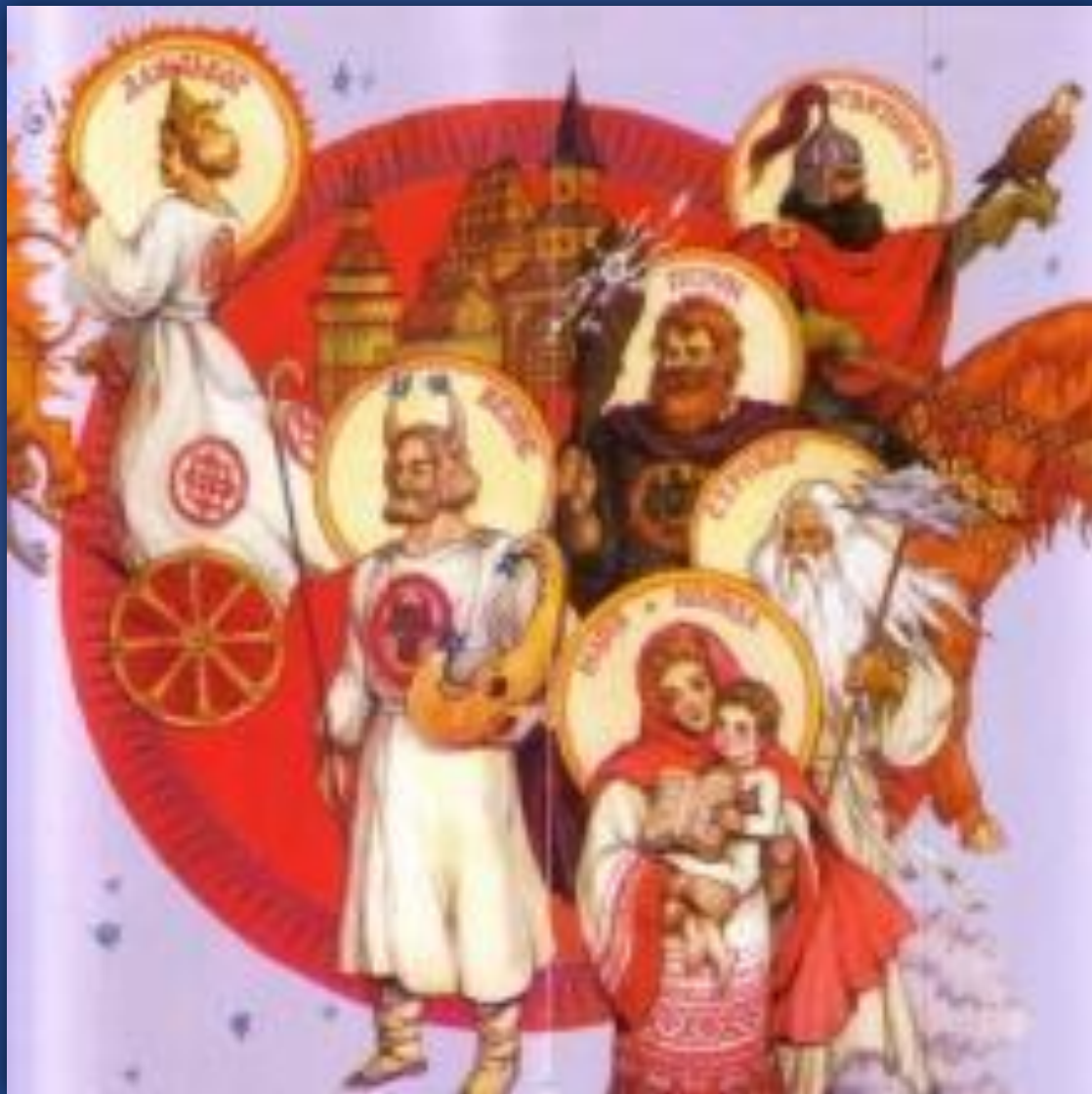


РОССИЯ





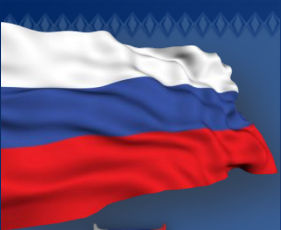
РОССИЯ





РОССИЯ





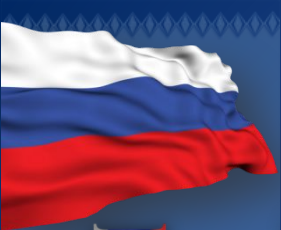
РОССИЯ





РОССИЯ





РОССИЯ





РОССИЯ





РОССИЯ





РОССИЯ



С Масленицей!



РОССИЯ





РОССИЯ



ПИРОГ С МЯСОМ

Ингредиенты

Для начинки

500 г фарша (свинина+говядина)

1 луковица

1 зубчик чеснока

3/4 стакана воды

1 морковь, мелко нарезать

1 лавровый лист

1 картофелина, мелко нарезать

1/4 ч.л. молотого черного перца

Тесто для пирога

1 стакан сметаны,

1 ч.л. соды (погасить в сметане),

1 ч.л. соли,

2 яйца,

3 стакана муки

Замесить тесто за час до приготовления начинки, убрать в холодильник на 1 час. Готовое тесто раскатывать, присыпая мукой, если нужно.

Способ приготовления

Фарш обжарить с луком и чесноком в большой сковороде. Влить 3/4 стакана воды, добавить морковь и лавровый лист. Тушить 10 минут на среднем огне; снять с огня и вынуть лавровый лист.

В фарш добавить нарезанный мелкими кубиками картофель, перец. По желанию можно добавить приправы по своему вкусу.

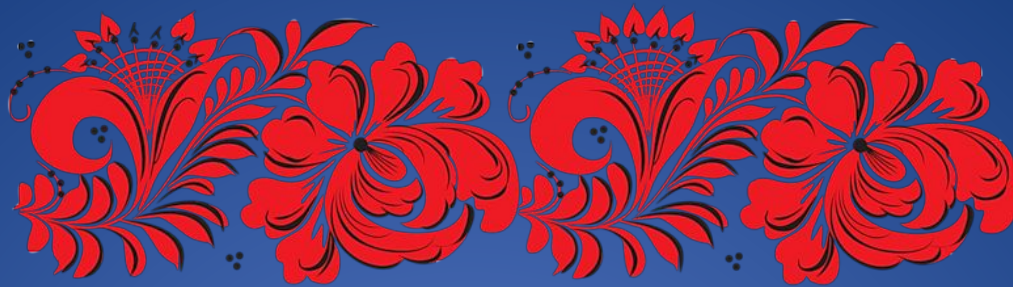
В форму для пирога выложить лист теста, поверх разложить мясную начинку. В небольшой миске смешать желток и 1 ст.л. воды, смазать им края теста, затем осторожно уложите верхний слой теста и защипнуть края. Сделать несколько надрезов сверху для выхода пара; верх смазать оставшейся яичной смесью.

Разогреть духовку до 180 С. Выпекать в предварительно разогретой духовке 45 минут, пока пирог не подрумянится.





ПОСЛОН





РОССИЯ





РОССИЯ





РОССИЯ



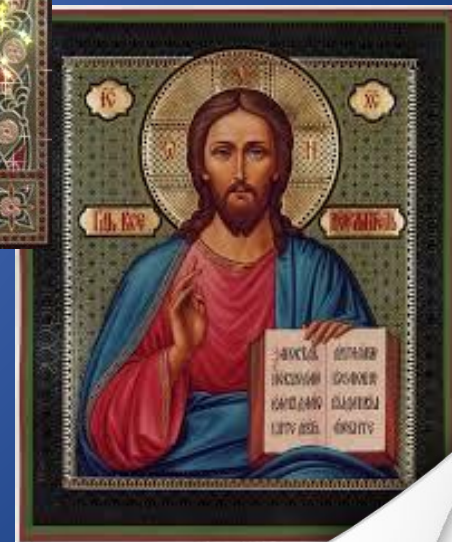
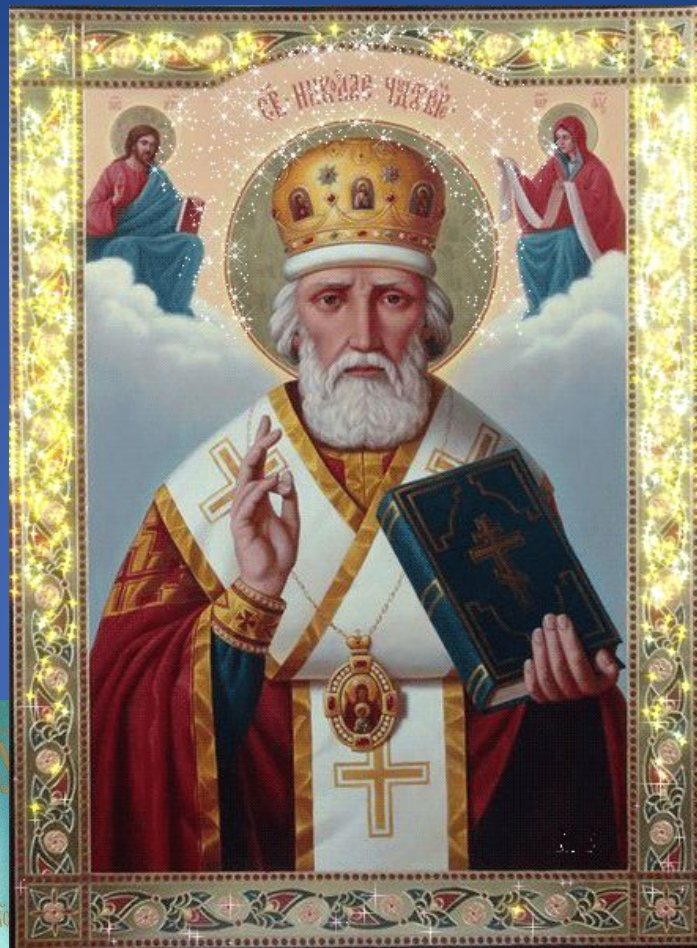


РОССИЯ





РОССИЯ





РОССИЯ





РОССИЯ





РОССИЯ





РОССИЯ

