

## Пирожки с луком и яйцом от любимой бабушки

### Ингредиенты

#### Для теста:

- Дрожжи - 25 г
- Молоко - 100 мл
- Соль - 2/3 ч.л
- Сахар - 0.5 ч.л
- Вода - 400 мл
- Яйцо - 1 шт
- Растительное масло - 4 ст. ложки в тесто +еще для обжаривания пирожков
- Мука - 750 г

#### Для начинки:

- Яйцо - 6 шт
- Зеленый лук - 100 г
- Соль -



Рейтинг блюда: 4.5/5

### Процесс приготовления

1

В большую миску влить теплое молоко (не горячее), добавить дрожжи, сахар, соль, кипяченую воду, яйцо-перемешать венчиком, добавить подсолнечное масло

2

Затем всыпать просеянную муку. Хорошо перемешать, до однородности. Тесто должно быть мягким, податливым, хорошо промешанным, слегка липнуть к рукам при замесе

3

Тесто накрыть целлофановым пакетом, затем полотенцем и отставить в сторону (лучше поставить на теплую грелку или в теплое место). Когда тесто поднимется-тщательно вымесить, после того, как тесто поднимется во второй раз- приступаем к выпечке

4

Пока тесто поднимается, делаем начинку: яйца нарезать кубиками, лук измельчить

5

Отделяем третью часть теста от основной массы, на припыленном мукой столе раскатываем тесто в жгут, нарезаем на кусочки. Срезы теста слегка обвалить в муке

6

Начинку (примерно 1 ст.л.) помещаем в центр кусочка теста, защипываем края, придаем овальную форму

7

Затем выкладываем пирожки «швом вниз» на сковороду с разогретым растительным маслом. Обжариваем на умеренном огне до золотистого цвета.

Приятного вам аппетита :)