

В состав начинки, предлагаемых пирожков, кладут большое количество зеленого лука и укропа.



Поэтому, весна и лето очень подходящий период для их приготовления. Так как, именно в это время, доступна настоящая зелень, выращенная на огороде.

Парниковая зелень не обладает столь насыщенным ароматом, как выращенная на открытом грунте.

Состав теста:

- 500 мл кислого молока или кефира;
- 4, 5 стакана муки;
- 0, 5 чайной ложки соды;
- 1 чайная ложка соли.

Для приготовления теста, смешайте муку с содой и солью, добавьте кислое молоко и замесите тесто. Подготовленное тесто накройте и оставьте на время приготовления начинки.

Состав начинки:

- 400-500г творога;
- 50 г укропа;
- 50г зеленого лука;
- 4 яйца;
- Соль.

Для приготовления начинки смешайте творог с солью и яйцами. Творог должен быть немного «пересолен». Умеренно подсоленная начинка менее вкусная. Мелко порежьте укроп и перья зеленого лука. Добавьте в творог. Хорошо перемешайте и лепите большие, тонкие пирожки.

Пирожки жарьте в сковороде на растительном масле на умеренном огне с двух сторон.

Приятного аппетита!
Шульженко Н.В.