

Ось простий та святковий рецепт пирогів із сосисками, які можна приготувати до будь-якого свята. Вони зручно подаються, мають гарний вигляд на столі й подобаються дітям і дорослим

А ще цей рецепт є універсальним - на його основі можна робити як пиріжки із будь-якою начинкою, так і великі святкові пироги для всієї родини!

Святкові пироги із сосисками до Дня Незалежності від родини Сторожевих

Інгредієнти

Для тіста:

- Борошно – 600 г
- Молоко тепле – 250 мл
- Дріжджі сухі – 8 г (або свіжі – 25 г)
- Цукор – 1,5 ст. л.
- Сіль – 1 ч. л.
- Вершкове масло – 70 г (розтоплене)
- Яйце – 1 шт.

Для начинки:

- Сосиски – 12 шт.
- Твердий сир – 150 г (за бажанням)

Для оздоблення:

- Жовток для змащування
- Кунжут або мак – для посипки.

Приготування:

1. Тісто. У теплого молока розчинити дріжджі, цукор і 2 ст. л. борошна. Залишити на 10–15 хв, поки з'явиться "шапочка".
2. Додати яйце, сіль, розтоплене масло та поступово всипати борошно. Замісити м'яке тісто. Залишити в теплого місці на 1 годину.
3. Формування. Поділити тісто на шматочки, розкочати невеликі прямокутники. Викласти сосиску (можна змастити кетчупом чи гірчицею, додати шматочок сиру), загорнути в тісто.
4. Зробити "відкриті пиріжки" (з косичкою зверху) або "закриті рулетики".
5. Викласти на деко, дати піднятися ще 15 хв.

6. Змастити жовтком, посипати кунжутом чи маком (за бажанням).
7. Випікати при 180°C близько 25 хв, до рум'яної скоринки.

#пирігнезалежності #плічопліч #pyrihUA