Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Расстегаи с мясом

18 апреля 2012 12:13 · https://open-cook.ru/recipes/rasstegai-s-myasom



Вот мои первые в жизни расстегаи из дрожжевого теста. Пекла специально к бульону.

Делаем очень быстрое дрожжевое тесто. В те 30 минут, что расстаивается тесто, делаем начинку.

Для нее нам потребуется:

- 400-450 гр фарша (лучше использовать смесь свиного и говяжьего фарша)
- 100 гр лука или одна средняя луковица
- 2 яйца, сваренных вкрутую
- соль, перец по вкусу

- немножко зелени (лучше свежей или замороженой)
- 1 яйцо сырое для смазывания
- растительное масло

Для начала обжариваем фарш в небольшом количестве растительного масла, у меня ушло 2 ст.л.:



Пока фарш приобретает серый цвет, нарезаем мелко лук:



Добавляем лук к мясу, потерявшему красный цвет и обжариваем до готовности:



Готовый и чуть остывший фарш с луком перекладываем в миску и смешиваем с рублеными яйцами:



Отрезаем от теста небольшой кусочек, расскатываем не слишком тонко и выкладываем начинку:



Защипываем края так, чтобы посередине оставалось отверстие:



Выкладываем наши расстегаи на противень, смазаный маслом или застеленый пергаментной бумагой. Взбиваем в чашке яйцо (можно вилкой) и смазываем им расстегаи для румяной корочки. Ставим в духовку, разогретую до 180 градусов до появления умопомрачительного запаха и красивой корочки на расстегаях:



Не указываю точного времени, потому что это зависит от вашей духовки, в моей это 15 минут, у мамы 25. так что следите за выпечкой.

Когда расстегаи будут готовы, переложите их на блюдо или оставьте на противне, но накройте чистым полотенцем минут на 5. Кстати, из очень быстрого дрожжевого теста расстегаи будут мягкими и воздушными 2 дня.



Приятного аппетита!

Комментарии: 3

Танюшка # 11:11 11.01.2016

Какой отличный рецепт! Спасибо, Вам огромное! Я сейчас только из вашего быстрого теста все и пеку!)Замечательно, простое, мягкое и правда даже на второй день! Ну и начинка очень хороша!)

ната # 18:15 26.01.2017

класс попробовала сегодня очень вкусно

Надежда # 18:39 23.11.2020

Печём с мужем только такие расстегайчики. Очень вкусно!