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

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

Сладкие пирожки с щавелем

8 мая 2012 10:42 · https://open-cook.ru/recipes/sladkie-pirozhki-s-schavelem



Этот **рецепт родом из моего детства**. Весной, когда поспевал *щавель*, *бабушка и мама пекут сладкие пирожки с ним*, вот уже много лет. В этот год мы далеко от них, потому печь их пришлось мне. К счастью, погода сегодня солнечная.

Пирожки эти сладкие, очень сочные, необыкновенно вкусные.

На 1 противень нам понадобится:

- дрожжевое тесто за 30 минут (рецепт тут)
- 300-400 гр щавеля
- 1/2 стакана сахара

- 1 яйцо для смазывания пирожков

Ставим *тесто*, пока оно подходит, займемся начинкой. Нужно хорошенько промыть *щавель*, удалить увядшие листья:



Укладываем ровненько небольшими порциями на доску:



Нарезаем поперек не толсто и не тонко:



Складываем порезанный *щавель* в кастрюлю или миску:



Слегка приминаем *щавель*:



Разогреваем духовку до 190 градусов, противень выстилаем пекарской бумагой:



Достаем наше *тесто*:



Отщипываем от *теста* небольшие кусочки:



Раскатываем кусочек *теста* в небольшую *лепешку*:



Лепешечка должна быть размером с женскую ладонь:



На середину лепешки выкладываем щавель:



Высыпаем на *щавель* 1 ч.л. сахара (не бойтесь класть много *щавеля*, тогда *пирожки* выйдут *пышные и очень сочные*):





Защипываем плотно края:









Укладываем *пирожки* на противень, смазываем *взбитым яйцом* и ставим в разогретую духовку до золотистого цвета (в нашей духовке это занимает 20 минут):





В процессе наши *пирожки* поднимутся:



Готовые *пирожки* вытаскиваем из *духовки* и оставляем на противне минут на 10 отдохнуть, накрыв чистым полотенцем:







Вот такая красота дарит радость и наслаждение:


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Внутри пирожков будет много сока:



Из оставшегося *теста* можно сделать маленькие *булочки*, смазать их *яйцом* и посыпать *кунжутом*:



Ставим в *духовку* до золотистой корочки:





Приятного аппетита!

Комментарии (95) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/recipes/sladkie-pirozhki-s-schavelem/comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/083_2012-05-08_sladkie-pirozhki-s-schavelem_comments.pdf