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

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

# Пирожки

18 июня 2012 16:59 · https://open-cook.ru/recipes/pirozhki




Пирожки с двумя начинками:
1) с яйцом и зеленым луком
2) с рисом и грибами

Тесто для этих пирожков делаем вот по этому рецепту

Еще потребуется 1 яйцо для смазывания пирожков.

Для яичной начинки нам понадобится:

- 3 яйца

- пучок зеленого лука
- 50 гр сливочного масла
- соль

Для грибной:

- 1/2 стакана риса (в сыром виде)
- 100 гр шампиньонов
- небольшой пучок укропа
- 1 ст.л. сливочного масла
- соль
- 1/2 средней луковицы

**Рисово-грибная начинка:**

Рис отвариваем в подсоленой воде:




Грибы нарезаем пластинками:




Растапливаем масло на сковороде, обжариваем на нем грибы и лук до готовности:




В миске смешиваем грибы и рис:




Укроп очень мелко рубим:




Добавляем его к грибам и рису, все хорошенько перемешиваем и солим:




**Начинка из яиц и зеленого лука:**

Зеленый лук моем и высушиваем, мелко режем:

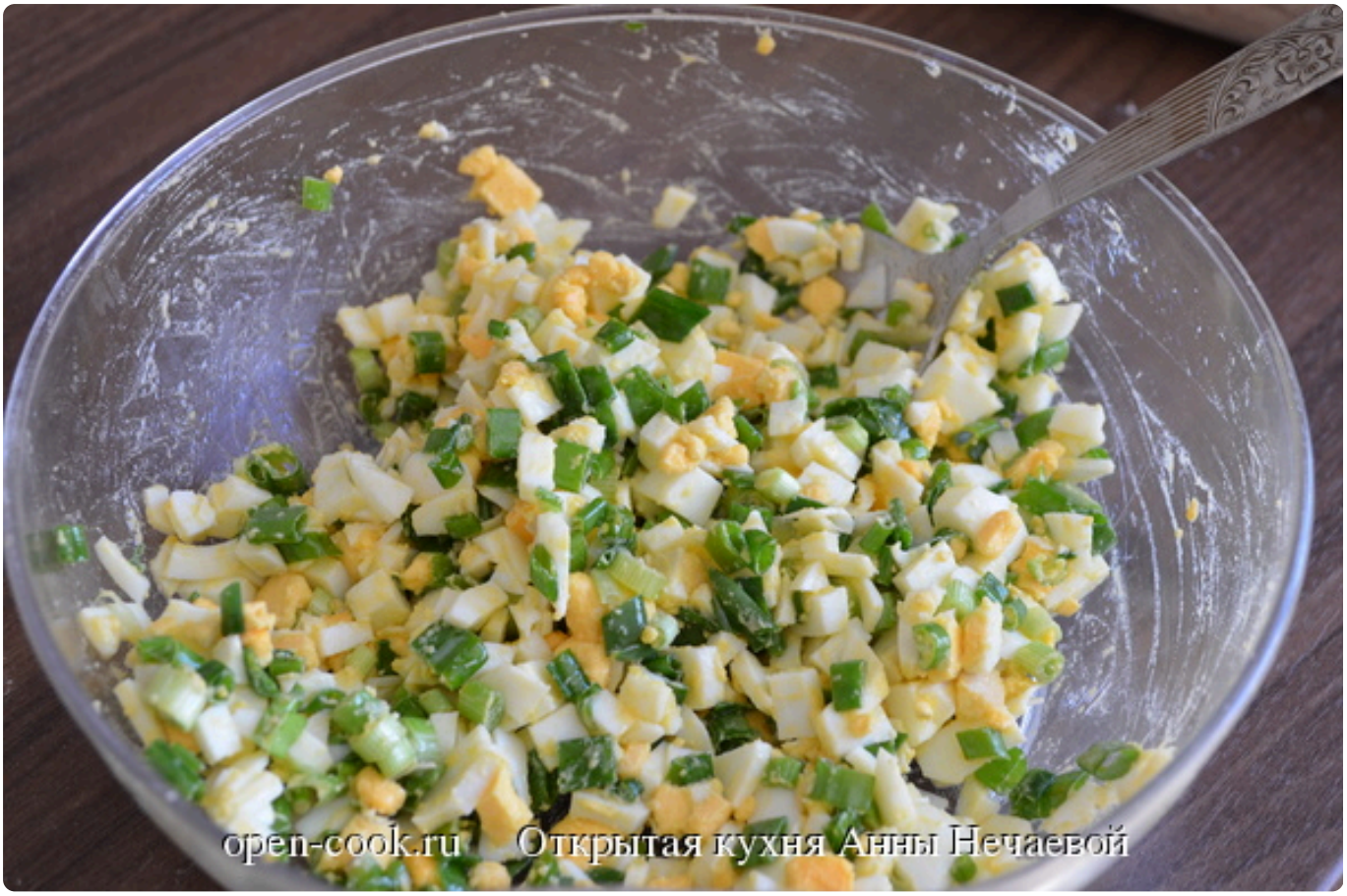


Яйца отвариваем вкрутую и тоже мелко нарезаем. Смешиваем с луком:




Масло растапливаем и добавляем к яйцам и луку:






Отщипываем от теста небольшие кусочки, раскатываем небольшие лепешки (не очень тонко) и выкладываем на них начинку:



Защипываем наши пирожки.Если они получатся не очень красивыми, не переживайте. Когда они испекутся, станут очень красивыми и румяными. Яйцо взбиваем в миске вилкой и смазываем им наши пирожки, которые отправляем в духовку, разогретую до 190 градусов. Сами пирожки укладываем на противень, смазанный маслом или застилаем его пекарской бумагой:




Из указанного количества теста и начинок, получается 2 противня пирожков. Накрываем их чистым полотенцем и даем отдохнуть хотя бы 15 минут:




Приятного аппетита!






## Комментарии: 4

**Ирина** # 17:54 10.11.2013

Очень красивые и уютные пирожки, правда у нас в семье те, что с яйцом и зеленым луком исключительно жарят, так как в духовке лук спекается. И перед тем, как добавить в лук яйца у нас его еще разминали руками с солью, тогда он выпускает сок, и начинка получается сочнее. И последняя хитрость, которой у нас пользуются: если отварить яйца, слегка остудить и почистить, их можно порубить горячими со сливочным маслом, тогда его не надо отдельно топить.
Но это дело вкуса:) Естественно, у каждой хозяйки свои предпочтения.

**елена** # 20:31 28.03.2015

Все очень просто и доступно спасибо за рецепты попробовала и все получилось

**марина** # 08:23 30.03.2015

рецепт просто класс. не успела на стол поставить , а пирожков уже
нету.но одно замечание.не срежней , а средней. а так рецепт просто супер.

**Наталья** # 13:22 13.06.2015

отличный рецепт. не получались пирожки раньше,нашла этот рецепт и вуаля,все получилась. только в пирожках тесто тонковато получилось,а так все замечательно.спасибо

---