

Пироги с творогом и овощами

400 г муки, 50 г маргарина, 25 г дрожжей, 50 г растительного масла, 3 яйца, 5 г соли.

Для начинки: *200 г творога, 2 яйца, 100 г моркови, 100 г цветной капусты, 150 г сахара.*

Для этих пирогов используют дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом.

Приготовление начинки: свежий творог протереть через сито, добавить немного муки, сахар, 2 сырых яйца и перемешать. Морковь и цветную капусту отварить и протереть. Протёртые овощи соединить с подготовленным творогом и хорошо вымесить.

Из теста раскатать лепёшки толщиной 8-10 мм, уложить на них фарш, залепить и оставить на 20 минут. Затем смазать пироги взбитой яичной массой и выпекать в горячей духовке.