

Пирог мясной с зелёным горошком

Для теста: 450 г муки, 25 г сливочного масла или маргарина, 20 г дрожжей, 5 г соли.

Для начинки: 300 г говяжьего или свиного мяса, 3 яйца, 200 г зелёного горошка, 50 г чёрствого хлеба, 30 мл растительного масла, укроп, петрушка – по вкусу.

Приготовить дрожжевое безопарное тесто, разрезать его на куски и раскатать в прямоугольные лепёшки. Дать им расстояться.

Приготовление начинки: мясо очистить от плёнок и сухожилий, разрезать на небольшие кусочки, добавить хлеб, намоченный в воде или молоке, и пропустить всё через мясорубку. Влить выделившийся мясной сок, добавить соль, сырые яйца, укроп, петрушку, растительное масло и всё поджарить. В охлаждённый фарш добавить зелёный горошек.

Выложить на лепешки фарш, выровнять его ножом, накрыть сверху другими лепёшками и защипнуть края. Из оставшихся кусочков теста с помощью ножа или специальных выемок сделать разнообразные звёздочки, листики, цветы и украсить ими пирог.

За 10-15 минут до выпечки смазать пирог взбитым яйцом. Запечь в разогретой до 180-200° духовке до готовности.