

Картофельные пирожки



1 кг картофеля, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, соль.

В сваренный картофель влить горячее молоко, добавить яйца, муку, соль и хорошо перемешать. Приготовить густое картофельное пюре, разделить его на шарики размером с куриное яйцо и сформировать из них лепёшки толщиной 1 см.

На середину каждой лепёшки положить начинку и защипать края, придав форму пирожка. Смазать пирожки яйцом и выпекать в духовке при 180-200° до образования золотистой корочки.

В качестве начинки для этих пирожков можно использовать обжаренный с репчатым луком мясной, грибной или овощной фарш.

Екатерина ЧЕРНЫХ, г. Елец