

Пирожки из творога



250 г творога, 2 яйца, 6-7 ст. ложек муки, соль и сахар – по вкусу, сода на кончике ножа, растительное масло.

Для начинки: картофельное пюре с жареной капустой, фарш из ливера, фарш из говяжьего языка, смешанный с обжаренным луком, сладкие начинки (с яблоками, курагой, изюмом, густым повидлом).

Творог растереть с яйцом, добавить соль, сахар, соду и муку. Замесить тесто. Разделить его на кусочки, каждый раскатать в лепёшку, поместить на неё начинку и защипать края.

Выкладывать в сковороду с разогретым растительным маслом и жарить во фритюре.

Пирожки вкусны как в холодном, так и в горячем виде.