

Пирожки с ливером



2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 0,5 л тёплого молока, 0,5 стакана растительного масла, 40 г сырых дрожжей, 5 стаканов муки.

Для начинки: 700 г ливера (свиное сердце, печень, лёгкое), 2 головки репчатого лука.

Сварить ливер до полуготовности, остудить, прокрутить через мясорубку. Репчатый лук мелко нарезать, выложить в сковороду с растительным маслом, слегка спассеровать, добавить ливер. Обжарить всё вместе. Остудить. Выложить на тарелку.

Смешать яйца, сахар, соль, теплое молоко, растительное масло, разведенные дрожжи и муку (сыпать постепенно). Замесить до однородной массы. Тесто должно отставать от рук. Поставить тесто на час в холодильник, вынуть и оставить на столе минут на 50, чтобы подошло.

Разделить тесто на пирожки. Положить начинку, дать расстояться, смазать яйцом и выпечь в духовке при 200°.

Время приготовления 60 минут