



## Рецепт пирожков-рассольников

Мука – 500 г.

Сметана 20% – 300 г.

Солёные огурцы – 4 шт.

Сливочное масло – 220 г.

Лук – 2 шт.

Соль – 2 чайных ложки

Бульон – 4 столовых ложки

Свинина – 400 г.

Яйцо – 1 шт.

Мясо отварить в подсоленной воде (1 ч. л.) с одной неочищенной луковицей. Лук и огурцы мелко покрошить, лук пассируйте в растопленном масле (20 граммов) в сотейнике, затем добавьте огурцы. Добавьте мелко порезанное мясо. Помешайте и ненадолго отставьте в сторону.

В миску выложите сметану, посолите, добавьте 200 граммов масла, растопленного в микроволновке. Размешайте до однородного состояния, помешивая, добавьте муку и вымесите тесто. Сделайте небольшие лепёшки, положите по 2 ч. л. начинки, защипайте края. Выложите на противень, покрытый бумагой для готовки, обмажьте пирожки взбитым яйцом. Выпекайте 20 минут при температуре 180 градусов.

Приятного аппетита и слава России!