

Пирожки с печенью и картошкой

Ингредиенты:

<i>Пирожковое тесто:</i>	<i>Начинка:</i>
Мука — 3 -4 стакана	Печень отварная - 500 грамм
Маргарин — 200 грамм	Картофель - 4 клубня
Молоко — 1 стакан	Морковь - 1 штука
Дрожжи сухие — 1 ст.л.	Лук репчатый - 3 головки
Сахар — 3 ст.л.	Соль, лавровый лист
Яйца куриные — 2 штуки	
Соль — 0,5 ч.л.	

Как приготовить вкусное тесто для пирожков

1. Первым делом нужно поставить опару. Для этого берем стакан теплого молока (можно разогреть его в микроволновке 30 секунд). Выливаем молоко в емкость побольше (например: банку или полулитровый стакан), добавляем ложку активных дрожжей и 3 ст.л сахара. Немного перемешиваем и оставляем в теплом месте (не горячем) на 15-20 минут, до тех пор, пока опара не поднимется.
2. В это время берем большую чашку или небольшой тазик, высыпаем в него 3 стакана муки, добавляем 0,5 ч.л. соли и пачку маргарина (не мерзлого).
3. Можно маргарин предварительно потереть на крупной тёрке, но я предпочитаю его разминать вручную. Муку с маргарином нужно перетереть до однородной (без комков) массы.
4. В муку, перетертую с маргарином, вливаем опару. Яйца вбиваем в тесто, только желтки!.
5. Замешиваем тесто, подсыпая немного муки. Тесто должно быть мягким, но не липнуть к рукам, смотрите [ВИДЕО](#).
6. Готовое тесто нужно положить в целлофановый мешочек и оставить в теплом месте (можно при комнатной температуре на кухне). Через 1,5-2 часа тесто поднимется. Его нужно помять (слегка подавить прямо через мешок) и оставить еще на 0,5-1 час.

Как приготовить пирожки с печенью и картошкой

1. В кастрюлю налить воды, добавить очищенные луковицы, крупно нарезанную очищенную морковь, лавровый лист. Корень петрушки и черный душистый перец горошком по желанию. Довести до кипения. Добавить в бульон печень, нарезанную крупными кусками. Можете сразу поставить вариться картофель. Варить примерно 20 минут. Снимать грязную пенку. За 5 минут до готовности посолите бульон.
2. Лук очистить, нарезать и слегка обжарить до мягкости. Перекрутить с печенью на мясорубке.
3. Отварить картофель и растолочь. Посолить. По желанию добавить немного масла и молока.