

Пирог с фрикадельками под сырной корочкой «С. Пудовъ»

Время приготовления: 1 час.

Сложность:



Предлагаем вам рецепт простого пирога из мучной смеси «Оладьи по-домашнему «Золотое утро»». Его можно приготовить на ужин или угостить неожиданных гостей.

Ингредиенты

- Масло растительное.
- Мучная смесь «Оладьи по-домашнему «Золотое утро»» — 250 г.
- Сыр твёрдый — 100 г.
- Котлеты куриные — 500 г.
- Яйцо — 3 шт.
- Сметана — 250 г.

Инструкция

1. Слегка взбиваем яйца, смешиваем их со сметаной, добавляем смесь «Оладьи по-домашнему».
2. Смазываем форму маслом, выливаем туда полученную массу. Выкладываем на тесто фрикадельки, немного вдавливая их.



Расстояние между фрикадельками должно быть минимальным: так пирог получится вкуснее.

Перед тем как выложить на тесто, ненадолго поместите их в морозилку: так будет проще разложить их и они не потеряют свою форму.

3. Выпекаем в разогретой духовке в течение 30 минут при температуре 180 °С.

4. Натираем сыр на мелкой тёрке. Достаём пирог, посыпаем сыром и снова ставим в духовку на 7–10 минут. Затем вынимаем его.

5. Даём выпечке немного остыть, достаём из формы, посыпаем свежей зеленью.

Диаметр формы для выпечки пирога — 23 см.





Приятного аппетита!

Несладкие вафли «С. Пудовъ»

Время приготовления: 20 минут.

Сложность:



Этот рецепт подходит для поклонников горячих завтраков и несладкой выпечки.

Ингредиенты

- Мучная смесь «Оладьи по-домашнему «Золотое утро»» — 500 г.
- Яйцо — 4 шт.
- Масло растительное (очищенное, дезодорированное) — 100 мл.
- Кефир — 40 мл.
- Сыр твёрдый — 200 г.
- Зелень (укроп, петрушка) — 50 г.

Инструкция

1. Замесить тесто: смешать яйца, растительное масло, добавить сухую смесь и кефир.
2. Натереть сыр на мелкой тёрке. Измельчить зелень. Добавить их в тесто, перемешать и дать постоять 5–8 минут.
3. Разогреть вафельницу, слегка смазать её маслом. Столовой ложкой заполнить форму примерно на 2/3.
4. Выпекать тесто порциями с обеих сторон до появления золотистой корочки.





Приятного аппетита!