

Лодочки из слоёного теста!

Ингредиенты

- тесто слоеное бездрожжевое 500 грамм
- филе свинины 300 грамм
- луковица большая 1 штука
- картофель 3 или 4 штуки
- сливочное масло 100 грамм
- огурец соленый 1 большой или 3 или 4 корнишона
- яйцо куриное 1 штука
- сыр твердый 50 грамм
- соль, перец

Способ приготовления рецепта лодочки из слоёного теста!

- Пласты размороженного теста разрезать, создав тем самым 12 одинаковых прямоугольников. Каждый раскатать, сделать с противоположных сторон надрезы. Картофель почистить, помыть. Отварить в подсоленной воде до готовности. Сделать пюре с добавлением 30 г сливочного масла. Огурцы нарезать мелким кубиком. Мясо мелко нарезать, обжарить на оставшемся масле на сильном огне, посолить, поперчить. Добавить нарезанный полукольцами лук и тушить 10 минут под крышкой на среднем огне. Затем крышку снять и тушить на сильном огне до полного испарения влаги. Выложить на тесто 1 ст. ложку картофеля и разровнять по поверхности.

- На картофель выложить мясо, на мясо – огурчики. Завернуть тесто поочередно с двух сторон, чтобы надрезы оказались посередине пирожка и как бы друг над другом. Защипать края, придав изделию форму лодочки.

- Противень смазать, застелить бумагой для выпечки. Выложить лодочки, посыпать тертым сыром (можно обойтись и без него), смазать взбитым яйцом. Запекать при 200° С до приятного зарумянивания (обычно на это уходит от 15 до 25 минут). Готово!