



Пирожки со шпиком

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 30 Mins
приготовления
Порции 12
прибор Comhair SE с 2015 года

Приготовление

1 веточка петрушки
250 г полужирного творога
2 яйца
2 ст. л. сыра Сбринц, тертого
½ ч. л. соли
Перец, молотый

Измельчить петрушку. Смешать все ингредиенты для начинки.

60 г шпика, кубиками

100 г цуккини, эквивалентно прим. небольшому цуккини

Нарезать цуккини маленькими кубиками. Обжарить шпик без масла на сковороде, вынуть. Поджарить цуккини в той же сковороде в течение короткого времени.

Добавить цуккини и шпик в творожную начинку, перемешать.

Разогреть рабочую камеру до 200 °C Top/bottom heat

2 упаковки сдобного теста, раскатанного в виде прямоугольника, прим. 500 г

Смазать жиром форму для маффинов или выстлать ее бумагой для выпечки. Из сдобного теста вырезать 12 кругов диаметром 11 см. Поместить круги в углубления, слегка проколоть. Добавить примерно 1,5 ст. л. начинки в каждое углубления.

Поставить форму для маффинов на решетку в предварительно нагретую камеру. Запечь.

Put the pastry in

Top/bottom heat 200 °C в течение 30 Mins

Подавать пирожки со шпиком теплыми.

Советы

Перед выпечкой пирожки можно украсить помидорами черри.





Аксессуары

Форма для маффинов с 12 углублениями

Решетка

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

