Пирожки с курицей и грибами

(14 апреля 2014)

Попросили на конференцию сделать пирожки с курицей. Решила сделать дрожжевые с начинкой из курицы и грибов. Рецепт теста взяла у Иры **cookonline** здесь, а начинку взяла у Наташи **igra_so_vkusom** здесь. Девочки, спасибо за рецепты, получилось очень вкусно. Мои мальчишки сходу съели по пирожку, жаль получилось по пирожку на пробу, остальное упаковала на конференцию. Обязательно своим сделаю еще.
Несу печенье Ксюше **dancedance92** на ее "Конкурс".
Забегу к Оксане **flamebelle** на ее ФМ "На пироду! На пикник!".
Ну, и занесу на ФМ "Рецепты из закладок".



Ингредиенты:

тесто:

500 г муки

1 ч.л. сухих дрожжей

100 г воды

250 г молока

1 ст.л. сахара

1 ч.л. соли

50 г сливочного масла

1 яйцо

начинка:

250 г отварной курицы

250 г шампиньонов

1-2 луковицы

2-3 веточки петрушки

соль, черный перец

молотый кориандр

30 г сливочного масла
3 ст.л. оливкового масла

для смазки:
1 яйцо
2 ст.л. молока

Тесто:
Смешать муку, дрожжи, сливочное масло. Смешать воду, молоко, сахар, соль, немного нагреть. Добавить яйцо, разбить венчиком. Влить в мучную смесь, замесить тесто.
Положить в теплое место на 1-1.5 часа.

Начинка:
Отварную курицу нарезать на кубики. Шампиньоны протереть влажной тряпочкой, нарезать кубиками. Лук нарезать кубиками.
Лук обжарить в сливочном и оливковом масло до прозрачного состояния. Добавить грибы, сразу посолить, добавить специи. Обжарить до готовности. Добавить курицу и измельченную зелень. Перемешать. Остудить.

Как тесто подойдет, подбить его и дать ему еще раз подняться. Нарезать порционные шарики по 65г. Раскатать, положить 1 ст.л. начинка, защипать края. Положить на пергамент или силиконовый коврик. Дать постоять 15-20 минут. Смазать верх смесью яйца и молока.
Выпекать в разогретой до 190-200С духовке до золотистого цвета.

Комментарии (38)

> **tanyakasko** 14 апреля 2014 01:01
> красавчики!!! я бы на одном не остановилась)))))

> **eastflower** 14 апреля 2014 01:02
> Танечка, спасибо! Муж вот тоже выпрашивал второй. Завтра ему напеку отдельно.

tanyakasko 14 апреля 2014 01:05

да, смотреть на такие пирожки и не есть их - это наказание)))))))

eastflower 14 апреля 2014 01:10

Они у меня уже наученные. Часто отдаю на заказ или в подарок делаю. Дети научились и спрашивают, им ли это. А то было время декор шоколадный с заказного торта стягивали :-))

tanyakasko 14 апреля 2014 01:11

ого)))) какое воспитание)))) молодцы))))

aranart 14 апреля 2014 07:24

Загляденье, какие пирожки!

eastflower 14 апреля 2014 07:41

Дарик, спасибо! Надеюсь на конференции понравятся. Нам понравились. Надо еще сделать.

nina_minina 14 апреля 2014 08:05

идеально хорошенькие)

eastflower 14 апреля 2014 09:10

Нина, спасибо!

zykerka_zuki 14 апреля 2014 09:37

Леночка какие аппетитные пирожки! люблю когда тесто тонкое и начинки много!

eastflower 14 апреля 2014 09:41

Оксаночка, спасибо! Я сама люблю, когда начинки много. Муж тоже посоветовал, чтобы тесто было потоньше.

lifetastesgreat 14 апреля 2014 09:45

какие аппетитные пирожки!!!

eastflower 14 апреля 2014 12:16

Анечка, спасибо! Мне начинка очень понравилась. У Наташи тесто было бездрожжевое, а мне захотелось с дрожжами - мягкое такое получилось. В общем, буду повторять.

t_brenon 14 апреля 2014 12:03

Лена, я бы сейчас таких пирожков с удовольствием))) Хочу зразы приготовить с капустой и грибами))

eastflower 14 апреля 2014 12:13

Людочка, нам вчера только по одному досталось :((. Буду завтра печь. Зразы - это интересно, жду твоего поста и рецепта.

olgavb_osa 14 апреля 2014 14:03

Какие хорошенькие пирожки получились, выглядят очень аппетитно!)

eastflower 14 апреля 2014 15:43

Спасибо большое! Очень вкусные получились.

flamebelle 14 апреля 2014 15:56

Леночка, пирожки замечательные! Обожаю такую начинку! В лукошко и на пикпик!

eastflower 14 апреля 2014 15:57

Да, на пикник самое то, особенно деткам. Моим понравились, правда, было мало.

flamebelle 14 апреля 2014 16:17

Еще бы!

arigos 14 апреля 2014 17:44

Какие замечательные!

eastflower 14 апреля 2014 19:26

Спасибо большое!

para_gn0m0v 14 апреля 2014 21:23

Пирожки с грибами-это вкусно! Прям так и захотелось сразу.

eastflower 14 апреля 2014 23:40

Я буду завтра повторять, очень уж понравились.

tania_bondarets 14 апреля 2014 23:14

я так люблю с грибочками)

eastflower 14 апреля 2014 23:42

Танюшка, я теперь тоже. Танюшка, видела у тебя много куличей, какой порекомендуешь для начинающего (я только один раз пекла).

tania_bondarets 14 апреля 2014 23:48

выбирай тот, что с пометкой простой)или для хлебопечки)

eastflower 14 апреля 2014 23:52

Спасибо, опробую в среду.

tania_bondarets 14 апреля 2014 23:53

удачи)

vkusnoe_utro 15 апреля 2014 12:45

Леночка, они чудо как хороши! Выслала бы парочку :)))

eastflower 15 апреля 2014 14:22

Пиши адрес, вышлю :-)).Спасибо!

frune4ka 16 апреля 2014 00:35

Я такие пирожки обожаю! Как тут можно один съесть, 3-4 вот это другое дело!

eastflower 16 апреля 2014 00:37

Да, сегодня повторила - детки были рады, еще и подруги пришли, в итоге - мужу не осталось. Он днем попробовал, а вечером уже не было. Завтра еще сделаю.

dancedance92 18 апреля 2014 10:14

Пухленькие, румяные;))красавцы!

eastflower 18 апреля 2014 21:09

Спасибо!

vsetajnoejavnoe 5 июля 2014 19:03

Леночка, делала тесто по этому рецепту, только муки взяла пополам пшеничной и ржаной, тесто очень хорошее, мягкое и нежное! спасибо за трансляцию рецепта :)

eastflower 5 июля 2014 19:08

Викуль, рада, рада, что понравилось. Мне это тесто тоже очень нравится. С ржаной не пробовала, надо будет сделать. Спасибо за подсказку.

vsetajnoejavnoe 5 июля 2014 22:38

на здоровье :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

