Пигоди (паровые пирожки) (17 августа 2021)

Для начинки можно брать любое мясо. Капуста придает сочности. Если вы любите соевый соус, то начинку можно сделать менее соленой.

Тесто:

500 г муки

300 г воды

7 г соли

10 г свежих дрожжей (3 г сухих дрожжей)

1 ст.л. растительного масла

Начинка:

150 г любого мяса (чем жирнее, тем вкуснее)

300-350 г капусты

1 средняя луковица

30 г растительного масла

соль, черный перец, красный молотый перец, молотый кориандр

2 зубчика чеснока

Начинки может остаться, можно ее просто потом потушить с томатами.

В миске смешать: муку, растительное масло, дрожжи и воду до гладкого однородного состояния. Тесто по консистенции мягкое. Поставить в теплое место подниматься. Должно увеличиться в 2 раза. Я ставлю в духовку с миской горячей воды.

Пока тесто поднимается, готовим начинку. Можно мясо и капусту потушить, можно тушить только мясо или только капусту. Здесь ориентируйтесь по вкусу ваших домашних.

Я готовлю все сырое. Мясо можно перекрутить в мясорубке или порубить ножом.

Лук нашинковать кубиком 3-4 мм, чеснок измельчить (можно нарубить, можно пропусить через пресс). добавить соль, все промять руками.

Капусту нашинковать тонко, обсыпать солью, помять руками для мягкости капусты, но не сильно, чтобы не было много сока.

Все перемешать, отрегулировать соль, добавить специи, перемешать.

Готовим мантышницу (пароварку) - смазать края и дно растительным масло. Крышку оборачиваем марлей или кухонным полотенцем - конденсат будет задерживаться тканью и не будет капать на пирожки). Нижнюю кастрюлю наполняем водой.

Как тесто подойдет, обминаем и разделяем на 15-17 шт. Ориентируйтесь на высоту вашей тарелки в мантышнице - если высокая - можно делать покрупнее, если низкая, то помните, что пирожки понимутся и могут приклеиться к верхней тарелке.

Раскатать кусочки теста в круг, выложить начинку, защепить сверху довольно плотно, чтобы швы не разошлитсь при готовке.

Поставить все готовые тарелки на кастрюлю с водой, после закипания воды готовить 1 час. Снять крышку, дать остыть 1-2 минуту и горячими вынуть в миску, проложенную полотенцем, чтобы конденсат не капал на ваши пирожки.

Приятного аппетита!



Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

