



Осетинский пирог с картофелем и сыром

Ингредиенты

- Кефир 1 стакан
- Дрожжи сухие 12 г
- Сахар 1 столовая ложка
- Соль 1 чайная ложка
- Картофель 300 г
- Сметана 100 г
- Мука пшеничная 300 г
- Сыр осетинский 100 г
- Масло сливочное 50 г

Тесто

- Для приготовления теста для осетинского пирога нужно просеять муку через сито, всыпать дрожжи, соль и сахар. Добавить подогретого до комнатной температуры кефира или сыворотки и замесить мягкое тесто, которое будет немного прилипать к рукам. В конце замешивания добавить 1–2 столовых ложки подсолнечного масла и замесить его в тесто. Готовое тесто оставляем в теплом месте на 30–40 минут, чтобы подходило.

Начинка

- Картофель сварить в мундире до полной готовности. Затем очистить его и размять в пюре. Отдельно размять осетинский 1–2-дневный сыр и в него положить картофельную массу (в случае отсутствия используйте брынзу). Добавить в массу сметану (по 100 грамм) размешать, посолить и приправить по вкусу.

Изготовление пирога

- Подошедшее тесто еще раз слегка обмять и сделать из него большой блин толщиной 1,5–2 см. В центр блина выложить начинку и немного распределить ее по поверхности. Края блина собрать и защепить в центре. Затем пирог переворачивается «швом» вниз и расправляется начинка по всей площади пирога. Выпекать на сухом присыпанном мукой противне 30–40 минут. На стол осетинский пирог подают горячим, политым топленым маслом.

Приятного аппетита!



Картофджын
Пирог с осетинским сыром и картофелем