



Картофельный пирог с брокколи



Ингредиенты

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| ° Капуста брокколи | 1/2 упаковки (200г) |
| ° Сахар | 1/2 стакана |
| ° Дрожжи | 5 г |
| ° Картофель | 350 г |
| ° Лук репчатый | 1 шт. |
| ° Мука пшеничная | 3 стакана |
| ° Масло растительное | 4 ст. л. |
| ° Сливки сухие растительные | 1 ст. л. |
| ° Соль | по вкусу |

Способ приготовления:



40 мин



2 порции



171 ккал

1. Картофель отварите в кипящей подсоленной воде, сделайте пюре, добавив воду, в которой варился картофель, и сухие растительные сливки.

2. Мелко порезанный лук обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Брокколи отварите 5 минут в кипящей воде. Смешайте лук и брокколи с картофельным пюре. Остудите.

3. Для теста растворите в теплой воде сахар, соль и дрожжи, добавьте оставшееся растительное масло и постепенно вмешайте муку. Замесите нелипкое тесто и поставьте его в теплое место для подъема.

4. Форму для выпечки смажьте растительным маслом, выложите тонким слоем тесто, затем начинку и снова — тесто. Защипните тесто сверху.

5. Выпекайте 20 минут в разогретой до 180°C духовке.



Совет

Если вы используете живые дрожжи, то увеличьте их количество в два раза.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>