

# Пирожки с картошкой

## Нужно:

### Тесто:

- Сливочное масло - **200** г.
- Молоко - **1** стакан
- Мука - **3-4** стакана
- Сухие дрожжи - **1** пачка
- Яйцо - **1** шт.
- Сахар - **1** чайная ложка
- Соль - щепотка

### Начинка:

- Картофель - **1,5** кг
- Сливочное масло - **50** г.
- Соль
- Кунжут

Толкушка, скалка.

Получается: **15-17** пирожков.

## Приготовление:

### Тесто:

1. Достаем сливочное масло из холодильника, оставляем на время, пока оно не размягчится.
2. Подогреваем молоко, добавляем сахар, разводим дрожжи (всыпаем дрожжи понемногу и перемешиваем), ждем несколько минут, пока они не поднимутся шапочкой.
3. Растираем сливочное масло с мукой в крошку.
4. Добавляем яйцо, молоко с дрожжами, щепотку соли.
5. Вымешиваем тесто до гладкости.
6. Убираем в холодильник на **1** час.

### Начинка:

1. Картофель моем, чистим, варим (не солим).
2. Разминаем картофель толкушкой, добавляем сливочное масло и соль.

### Пирожки:

1. Противень смазываем тонким слоем сливочного масла.
2. Тесто достаем из холодильника.
3. Делим на кусочки и скатываем из каждого шарик.
4. Берем один шарик, раскатываем скалкой, кладем начинку, запечатываем.
5. Получившиеся пирожки выкладываем швом вниз, сверху посыпаем кунжутом.
6. Выпекаем в разогретой до **200** градусов духовке, до золотистого цвета.

Приятного аппетита! :)