**Рецепт вкусных осетинских пирогов с картошкой и сыром**

**Ингредиенты для теста (на 3 шт.)**

Мука пшеничная в/с – 700 г

Тёплая вода – 350 мл

Тёплое молоко – 150 мл

Растительное масло – 30 мл

Сахар – 1 ст. л.

Сухие дрожжи – 6 г

Соль – 1 ч. л.

**Ингредиенты для начинки**

Картофель очищенный – 700 г

Сыр адыгейский – 600 г (брынза, сулугуни)

Молоко – 50-100 мл

Соль – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить осетинские пироги с картошкой и сыром? Подготовим продукты и сначала сделаем тесто на опаре.

**Шаг 2**

Для опары соединяем в миске теплое молоко, сахар и дрожжи. Тщательно перемешиваем.

**Шаг 3**

Затем от общего количества муки добавляем три полные с горкой столовые ложки, снова хорошо перемешиваем.

**Шаг 4**

Накрываем опару салфеткой и оставляем на 20-30 минут. Она должна хорошо увеличиться в объёме.

**Шаг 5**

Далее продолжаем замешивать тесто. В большую миску наливаем тёплую питьевую воду и растворяем в ней соль. Вливаем подготовленную опару и перемешиваем.

**Шаг 6**

Затем вливаем растительное масло, снова перемешиваем и постепенно добавляем просеянную муку.

**Шаг 7**

Хорошо вымешиваем. Тесто должно получится мягкое, эластичное и не прилипать к рукам.

**Шаг 8**

Смазываем миску растительным маслом, чтобы тесто не прилипало к стенкам, накрываем пищевой плёнкой или полотенцем и оставляем подниматься при комнатной температуре на 1-1,5 часа (зависит от дрожжей).

**Шаг 9**

Приготовим начинку для осетинских пирогов. Картофель очищаем, заливаем водой, солим, можно добавить лавровый лист для аромата. Отвариваем до готовности.

**Шаг 10**

Адыгейский сыр натираем на крупной стороне тёрки. Его можно заменить на брынзу или сулугуни, а также совместить их.

**Шаг 11**

С отваренного картофеля сливаем воду и разминаем толкушкой. Затем добавляем немного горячего молока. Главное, чтобы картофельное пюре не стало жидким. Тщательно перемешиваем.

**Шаг 12**

Отправляем в картофельное пюре натёртый сыр и снова перемешиваем. При необходимости солим по вкусу.

**Шаг 13**

Теперь разделяем начинку на три равные части и скатываем в 3 колобка.

**Шаг 14**

Тесто за это время хорошо подошло. Выкладываем его на припыленный мукой рабочий стол и делим на 3 равные части.

**Шаг 15**

Каждую часть скатываем в шар, накрываем салфеткой и даём «отдохнуть» 10 минут.

**Шаг 16**

Затем выкладываем поочерёдно каждый колобок теста на припыленный мукой пергамент и начинаем плавно и аккуратно растягивать, прижимая, в круглую лепёшку.

**Шаг 17**

Выкладываем по центру начинку из картофеля с сыром. Собираем края теста к середине, как в мешочек, и хорошо скрепляем.

**Шаг 18**

Присыпаем шов мукой и переворачиваем. Аккуратно и не спеша, чтобы не порвать тесто, растягиваем лепёшку с начинкой в диаметр 30 см.

**Шаг 19**

Если чувствуете, что тесто расходится и начинает рваться, то можно оставить минут на 5-10, а затем продолжить его растягивать.

**Шаг 20**

В середине делаем пальцем отверстие. Таким образом делаем остальные заготовки пирогов.

**Шаг 21**

Перекладываем на застеленный пергаментом противень. Выпекаем по очереди в заранее разогретой духовке на максимальной температуре (250 С) около 10-12 минут до румяного цвета.

**Шаг 22**

Готовые осетинские пироги с картошкой и сыром обильно смазываем растопленным сливочным маслом при помощи кулинарной кисти.

**Шаг 23**

Осетинские пироги получились очень вкусные, нежные, мягкие, ароматные, с тающей во рту начинкой из картошки и сыра.

Приятного аппетита!