Рецепт пресного теста (на сметане) :

пшеничная мука: около 3,5-4 стакана,

Сметана 20% 300 г

Маргарин 200 г, или пачку масла спред

Яйцо 1 шт.

Сахар 3 стол. Ложки

Соль пол чайной ложки

Можно добавить немного воды или молока, если круто.

Теста из этого количества продуктов достаточно для выпечки 40 пирожков или ватрушек.

Маргарин растопить. Положить ингредиенты и месить руками тесто, добавляя муку.

Сколько возьмет, Столько и нужно брать муки, чтобы получилось масленистое тесто.

Полученное тесто положить под пленкой в холодильник.

Эти пирожки хороши с фаршами из капусты с яйцом, мясными, грибными. Сладкие мне не очень понравились.

Тесто хорошо раскатывается и не расбухает при выпечке, поэтому пирожки получаются маленькие, аккуратные.

Пирожки готовятся быстро, где-то 30 -40 минут, сначала при температуре 180 градусов 20 минут, потом 200 град. Ставить их нужно в заранее разогретую духовку.