



Вкусное и интересное блюдо - окорочка в "шубе" из теста. Есть чем удивить гостей на праздник!

### **Ингредиенты:**

- окорочка - 3-4 шт.
- соль, перец - по вкусу
- растительное масло - 1-2 ст.л.

### *для теста:*

- мука - 600 г
- сухие дрожжи - 2 ч.л.
- яйца - 1 шт.
- сливочное масло - 100 г
- сахар - 2 ч.л.
- соль - 1-2 ч.л.
- вода - около 300 мл

### *кроме того:*

- яйцо - для смазывания теста при выпечке

*Если вы не любитель возиться с тестом, можно попробовать приготовить это блюдо, используя готовое тесто для пиццы.*

### **Приготовление:**

Окорочка помыть, посолить, поперчить.



Можно мясо предварительно и не обжаривать, но мне показалось, что так будет вкуснее. Обжарить окорочка на разогретой сковороде с небольшим количеством растительного масла, остудить.



Для приготовления теста дрожжи смешать с мукой (или приготовить согласно инструкции на упаковке), добавить соль, сахар, яйцо и топленое сливочное масло.



Понемногу добавляя воду, замесить мягкое тесто. Можно тесту дать немного выстояться - 15-30 минут, тогда оно будет пышнее. Тесто разделить на число окорочков и раскатать в пласт.



Разрезать на полоски шириной 1-1,5 см.



Поместить окорочок на тесто и аккуратно завернуть его, срезая излишки и соединяя края.



Поместить окорочка в "шубе" на противень, застеленный пергаментной бумагой.



Смазать все слегка взбитым яйцом. Запекать мясо в предварительно разогретой духовке при температуре 180 градусов около 30-40 минут, до готовности.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}