

Вак-беляш - рецепт с фото

Сегодня я хочу предложить вам приготовить вак-беляш по рецепту по-татарски. Вак-беляш - это всем известные татарские пирожки с мясом. Они получаются очень вкусными, сочными и нежными. Начинка для вак-беляшей состоит из картофеля, мяса и лука, причем мясо можно взять любое - подойдет и говядина, и баранина, и даже курица. Также отдельного внимания заслуживает тесто для вак-беляшей в духовке - оно получается удивительно нежным благодаря сметане. Попробуйте испечь эти пирожки, они очень сытны и вкусны!



Ингредиенты

Тесто: мука	300-350 г
Маргарин	200 г
Сметана	200 г
Яйцо	1 шт.
Фарш: Мясо(говядина, баранина, курица)	350 г
Картофель	500 г
Лук репчатый	100 г
Соль	по вкусу
лавровый лист	по вкусу
перец	по вкусу

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Начнем готовить тесто для вак-беляшей, рецепт с фото пошагово которого я вам настоятельно рекомендую. Мягкий маргарин, сметану, яйцо соединяем.

2 Шаг 2



Замешиваем мягкое тесто.

3 Шаг 3



Готовое тесто делим на кусочки и оставляем отдохнуть.

4 Шаг 4



В это время делаем начинку для вак-беляшей. Картофель нарезаем мелким кубиком.

5 Шаг 5



Лук репчатый нарезаем тоже кубиком.

6 Шаг 6



Нарезанный картофель выкладываем в дуршлаг и промываем проточной холодной водой.

7 Шаг 7



Мясо нарезаем мелкими кусочками или пропускаем через мясорубку и соединяем с картофелем и луком.

8 Шаг 8



Фарш солим, перчим, лаврушку разминаем и все хорошо вымешиваем.

9 Шаг 9



Отдохнувшие шарики из теста раскатываем и на середину укладываем фарш.

10 Шаг 10



Изделия защипываем, собирая к середине юбочкой и оставляя небольшое отверстие.

11 Шаг 11



Готовые изделия укладываем на лист и ставим в духовку, разогретую до 175-180 градусов, на 18-20 минут.

12 Шаг 12



Перед выпечкой можно смазать взбитым яйцом.

13 Шаг 13



Вот и готовы бак-беляши по рецепту с фото пошагово!
Приятного аппетита!