



Кыстыб



...Только бэлиш опустился на стол,
а в сенях уже скворчат и пофыркивают блины на горячей сковороде, по крыльцу восходит лунная россыпь медового чакчака,
а по двору плывет на блюде курица, ее нагоняют катламой...и мимо окна пронесли кыстыбый... - вот с такими яствами у нас младенцу кланяются.

Пресное тесто.

- Мука пшеничная высшего сорта — 400 г (2,5 ст).
- Вода — 100 мл (1/2 ст)
- Молоко 3,2 % — 100 мл (1/2 ст).
- Яйцо 1 С — 2 шт.
- Соль — 4 г (1/2 ч.л).
- Масло подсолнечное — 50 мл (4 ст.л).

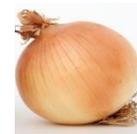
Начинка.

- Картофель свежий — 1,4 кг.
- Молоко 3,2 % — 150 мл (3/4 ст).
- Лук репчатый — 250 г.
- Соль — 8 г (1 ч.л).



•Замести тесто

- Раскатать кусочек
- Вырезать ровный круг
- Сначала обжарить(всухую) лепёшку с одной стороны, переворачивать и смазать только одну (!),уже обжаренную сторону сливочным маслом
- Положить картошку на лепешку. Начинку кладём только на одну половинку лепешки.
- Смазать ещё раз сливочным маслом и подавать к чаю.







ПРИЯТНО
ГО
АПШЕТИТА!

