Кыстыб
й

…Только бэлиш опустился на стол,
а в сенях уже скворчат и пофыркивают блины на горячей сковороде, по крыльцу восходит лунная россыпь медового чак-чака,
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.

2021.1.31 15:10

2021.1.31 15:12

БЕРЕГИТЕ СЕБЯ
и
БЛИЗКИХ!!!

Приятно
го
аппетита!