

Удмуртские перепечи

Выполнил: ученик 4 «Д» класса
Серебренников Антон

Ингредиенты

Тесто:

Пшеничная мука

Вода

Соль

Растительное масло

Начинка:

Обжаренный фарш с луком

Молоко

Яйца

Соль





Шаг 1

Замесите тесто:

- в теплую воду добавьте соль, частями введите муку.

- месите тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам.

Шаг 2

Тесто поделите на 16 равных частей.
Раскатайте каждую часть в лепешку примерно 12 см в диаметре, приподнимите края, защипывая их, сформируйте "корзиночки".



Шаг 3

Тем временем
займитесь заливкой:

- В тарелку с фаршем разбейте яйца, добавьте молоко и соль.
- взбейте все с помощью венчика.



Шаг 4

Укладываем дрова и растапливаем печь, разогреваем сковороды и смазываем их растительным маслом.



Шаг 5

Переложите «корзиночки» на сковороды и отправляем их в растопленную печь. Выпекайте примерно 2-3 мин.



Шаг 6

Далее выложите в каждую из них начинку. Выпекайте в течение 10-15 минут.



Шаг 7

Убираем из печи и намазываем сливочным или растительным маслом.





Подавайте на стол в горячем виде.
Приятного аппетита!



**Спасибо за
внимание!**