

*Презентация рецепта национального
блюда «КОМИ-ШАНЕЖКИ»*





Шаньга – это открытый пирожок с начинкой, по внешнему виду напоминающий ватрушку.

Пекут шаньги, как правило, из пшеничной либо ржаной муки, дрожжевого теста, а в качестве начинки используют картофель или творог.

Рецепт «Коми-шанег»



Для теста:

- * Кефир – 250 гр.
- * Маргарин – 50 гр.
- * Мука ржаная – 600 гр.

Для начинки:

- * Картофель – 500 гр.
- * Молоко – 200 гр.
- * Масло сливочное – 50 гр.
- * Соль по вкусу

На раскатанное в тонкие кружочки тесто выложить подготовленную картофельную начинку. Каждую шанежку смазать сливочным маслом.

Выпекать в разогретой духовке 15-20 минут.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
НЯНЬ ДА СОВ!**



Как только шанежки были готовы, мастерицы с пылу с жару угостили «солнечными пирожками» сотрудников и покупателей магазинов города Усинска

По окончании акции «серебряные» волонтеры устроили чаепитие со специалистами и посетителями Молодежного центра, получив массу восторженных отзывов от благодарных дегустаторов



***СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!***