




КУ УР «Красногорский детский дом»

«Сяртчынянь» - пироги с калегой

**Выполнили: Еропова Юлия, 12 лет
Артемьев Артем, 10 лет
Руководитель: Алексеева Ю.В.
инструктор по труду**



«Сяртчынянь» (пироги с калегой, брюквой) – традиционное национальное удмуртское блюдо

Рецепт

Тесто:

0,5 кг муки в/с

0,5 кг ржаной муки

250 мл молока и столько же воды

5 г соли

Начинка:

3 маленькие брюквы

100 г сливочного масла

5-7 г соли





**Очищенную и
тщательно
промытую калегу
нарубить мелко или
пропустить через
мясорубку,
добавить
растопленное
сливочное масло,
соль. Всю массу
перемешать.**

**Тесто для сяртчынянь готуюць прэснае.
Смешаць молака з водай, дабаўваць немянога соли, всыпаць пастэпенна муку і замесіць тэсто.**



Разделить тесто на небольшие колобки и раскатать из них сочни, диаметром 10—15 см.





**Начинку положить на сочни, защипить края.
Выпекать в русской печи или в духовке при 180
градусах 20 минут. Горячие пирожки смазать
сливочным маслом.**



**Пироги на удивленье
Получились — загляденье
Просто чудо — не стряпня
Угощайся детвора!**

Спасибо за внимание!

