Плацинды с картошкой

Ингредиенты (~6шт.):

- яйца куриные — 2 шт.;
- соль — 0,5 ч.ложки;
- мука — 5 ст.;
- картофель — 1 кг.;
- масло сливочное — 50 гр.;
- смесь перцев — 0,5 ч. ложки;
- масло растительное — 0,5 стакана

Приготовление:

- Чистим картошку и варим ее до готовности. Мнем ее в пюре, солим и перчим по вкусу, добавляем в пюре сливочное масло. Пюре не должно быть жидким и должно остынуть. Картошку можно немного поджарить (не обязательно).
- Замешиваем тесто. Даем ему «отдохнуть». После, разрезаем на равные куски и делаем из них шарики.
- Тесто раскатываем тонко. После, надрезаем края и выкладываем начинку.
- Загибаем края плацинды к центру.
- Сильно разогреваем масло на сковороде и кладем плацинду той стороной, которую загибали.
- Жарим до появления корочки с одной и другой стороны.

Плацинды с творогом

Ингредиенты (~6шт.):

- яйца куриные — 2 шт.;
- соль — 0,5 ч.ложки;
- мука — 5 ст.;
- творог — 400-500 гр.;
- зеленый лук ;
- петрушка;
- масло растительное — 0,5 стакана

Приготовление:

- Замешиваем тесто. Даем ему «отдохнуть». После, разрезаем на равные куски и делаем из них шарики.
- Измельчить лук и петрушку, смешать их с творогом и яйцом при помощи вилки. Посолить по вкусу.
- Тесто раскатываем тонко. После, надрезаем края и выкладываем начинку.
- Загибаем края плацинды к центру.
- Сильно разогреваем масло на сковороде и кладем плацинду той стороной, которую загибали.
- Жарим до появления корочки с одной и другой стороны (3-4 минуты с каждой стороны).

Плацинды с яблоком

Ингредиенты (~6шт.):

- яйца куриные — 2 шт.;
- соль — 0,5 ч.ложки;
- мука — 5 ст.;
- яблоки;
- сахар ;
- масло растительное — 0,5 стакана

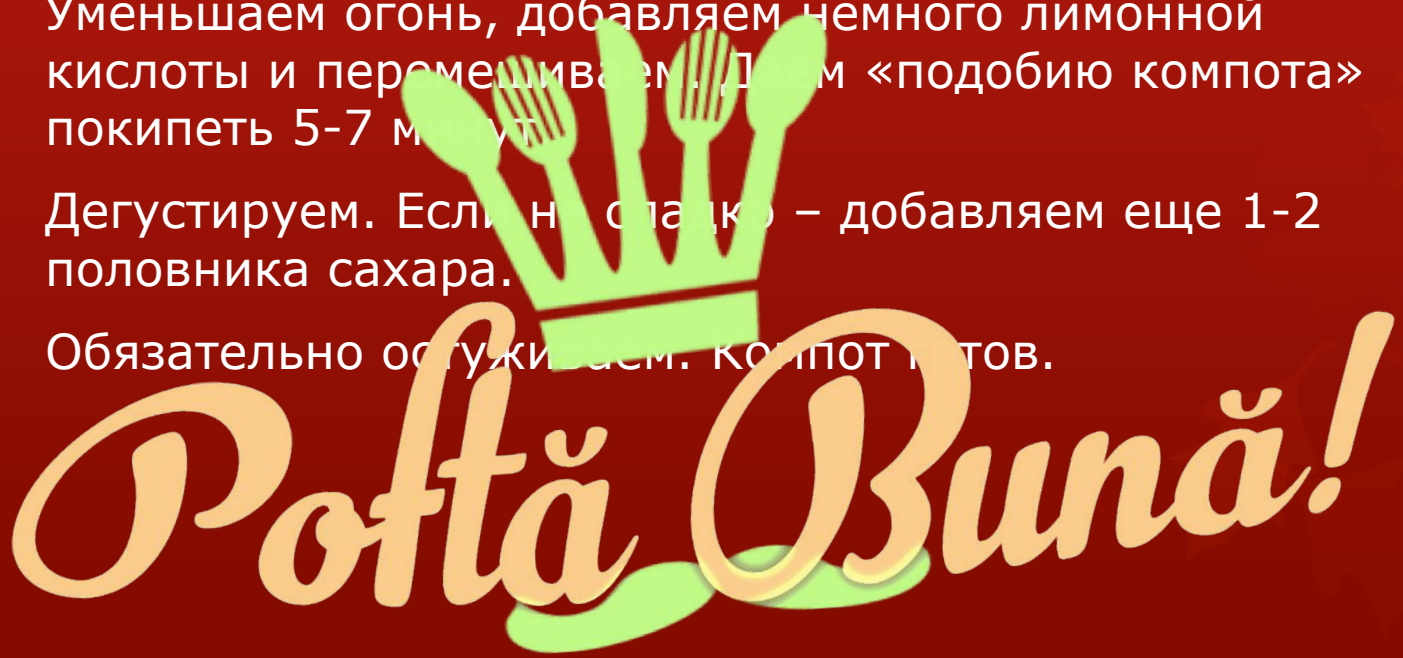
Приготовление:

- Замешиваем тесто. Даем ему «отдохнуть». После, разрезаем на равные куски и делаем из них шарики.
- Нарезаем яблоки кубиками.
- Тесто раскатываем тонко. После, надрезаем края и выкладываем кубики яблок. Посыпаем их сахаром.
- Загибаем края плацинды к центру.
- Сильно разогреваем масло на сковороде и кладем плацинду той стороной, которую загибали.
- Жарим до появления корочки с одной и другой стороны (3-4 минуты с каждой стороны).

Фруктовый компот

Ингредиенты (~6-8 л.):

- яблоки — 1,5 кг.;
- сливы – 400 г.;
- вишня – 400 г.;
- смородина – 300 г.;
- сахар – 3-4 половника.;
- лимонная кислота.

Приготовление:

- Режем яблоки на 4 части.
- В кастрюлю наливаем воду. Закидываем яблоки, сливы, смородину и вишню.
- Добавляем 3-4 половника сахара. Тщательно перемешиваем чтобы сахар не прилип ко дну.
- Доводим «подобие компота» до кипения.
- Уменьшаем огонь, добавляем немного лимонной кислоты и перемешиваем. Даем «подобию компота» покипеть 5-7 минут.
- Дегустируем. Если не сладко – добавляем еще 1-2 половника сахара.
- Обязательно остужаем. Компот готов.