

Конкурс блюд национальной кухни
«Пичипорась», посвященного 100-
летию Удмуртии.
Удмуртское блюдо- перепечи

Выполнила

Волкова Ксения Ильинична

Ученица 5 «Б» класса

МБОУ «Балезинской средней школы № 3»

Перепечи

- Старинное, одно из самых известных блюд удмуртской кухни.
- Название произошло от выражения «перед печкой», то есть готовится перед огнем в русской печи.
- Перепечи считаются праздничным блюдом. Раньше подавались на встрече с важным гостем в знак уважения.
- Представляют собой открытую ватрушку диаметром от 4 до 12 см из пресного теста на ржаной муке с мясной, яичной, грибной или другой начинками.
- Подается в горячем виде, сразу из печи с молоком или душистым травяным чаем.



Пошаговое приготовление

Рецепт теста для приготовления перепечей

Замешиваем пресное тесто. Для замеса требуется мука (пшеничная и ржаная), вода и соль.

Используется ржаная мука, так как в ее состав входит больше клейковины, необходимой для сохранения формы перепеч.


Тесто должно получиться крутым, гладким и пластичным.



Разминаем тесто.
Приступаем к его
раскатыванию .
Тесто делят на небольшие
кусочки, отщипывая от общей
массы . Каждый кусочек теста
скатываем в шарик.
Раскатываем скалкой в виде
лепешек диаметром 7-10 см.
Раскатывая тесто, следует
обратить внимание на его
толщину, так как он не должен
быть слишком тонким.







Формируем бортики , то
есть загибаем края
лепешки кверху. Для этого
придавливаем большими
пальцами тесто в 1 см от
края, а остальными
подворачиваем и
подтягиваем его чуть
вверх. Так проходимся по
кругу всей лепешки.





Приготовление начинки для перепечей

Рецепт не ставит никаких ограничений при выборе начинки. Удобно то, что для приготовления такого блюда можно использовать те продукты, которые всегда есть под рукой.

Перепечи с лесными грибами



Необходимо обжарить грибы с луком на сковороде с добавлением масла. После того как грибы приготовятся, добавляем яйца. Все перемешиваем.



Чтобы удивить знатного гостя, всегда готовили **перепечи с мясным фаршем.**

Для этого рецепта подойдет свино-говяжий фарш с добавлением репчатого лука.
Добавляем яйцо.





Растапливаем печь.
Для приготовления
блюда не нужен
сильный жар, ему
достаточно для
готовности
температуры перед
горящим огнем.



Противень или сковороду смазываем маслом.
Выкладываем на него заготовки из теста.
В каждую «корзиночку» кладем начинку.



Ставим сковороду перед огнем.
Тесто должно подрумяниться, а начинка – схватиться.



Наслаждаемся
проделанной работой.
Приятного аппетита !!!

