



www.tambour.ru



Перепечи



Обучающиеся 10 класса:

Наговицына Ульяна,

Ушакова Вероника

Руководитель: учитель технологии

Ситникова О.Н.



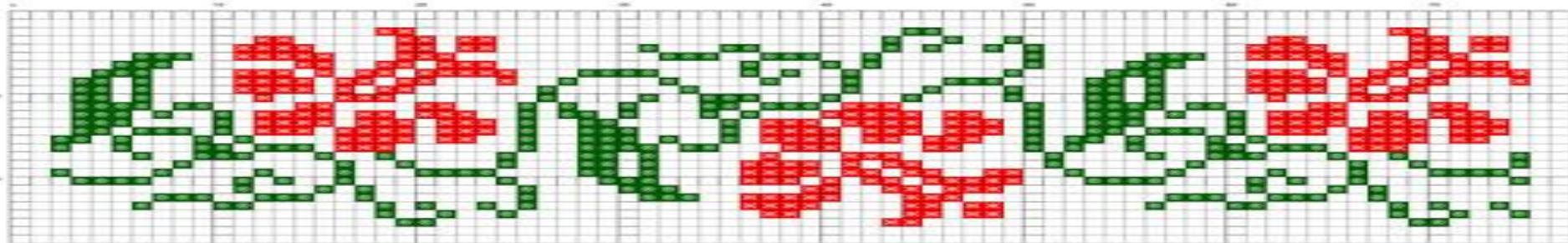


Перепечи- национальное Удмуртское блюдо,
открытые пироги из пресного теста, что пекутся в
большой печи перед огнем (перед печкой). В
современном мире пекут в духовке

Пошаговый рецепт приготовления

- Для приготовления теста потребуются ингредиенты:
- Ржаная мука
- Пшеничная мука
- Молоко
- Яйцо
- Сливочное масло
- Соль поваренная
- Сода





- Для начинки ингредиенты:
- Пестики
- Вареное мясо или сало
- Яйца
- Молоко
- Лук
- Соль

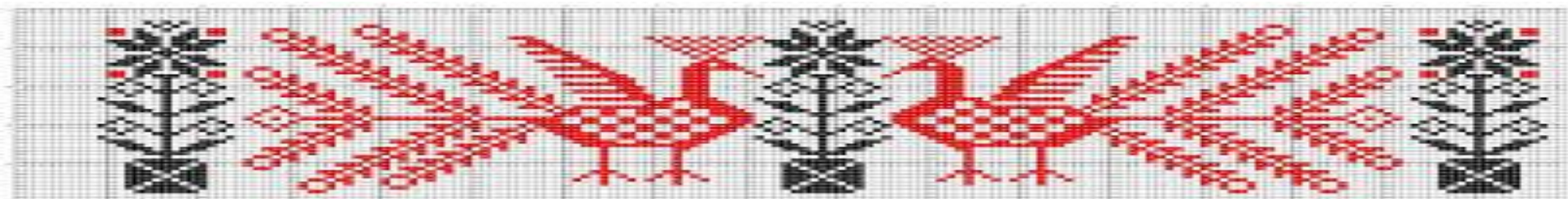


Просеиваем муку



Добавляем масло, яйцо, молоко, соль, щепотку соды



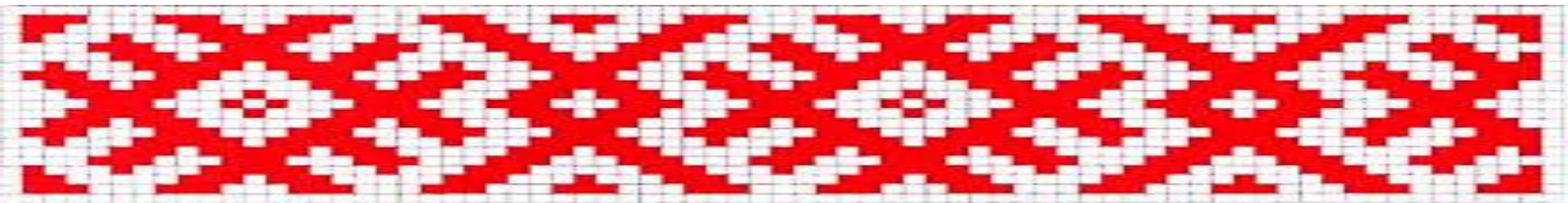


Размешиваем



Разминаем тесто



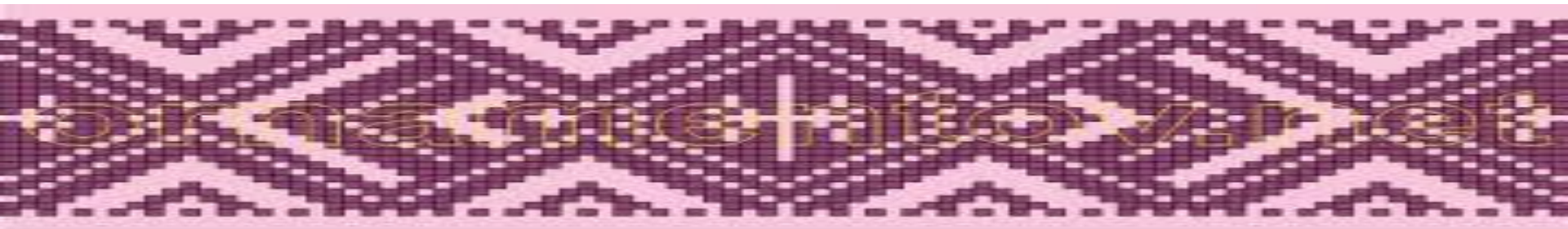


Скатываем в «колбаску»



Нарезаем на ровные кружочки



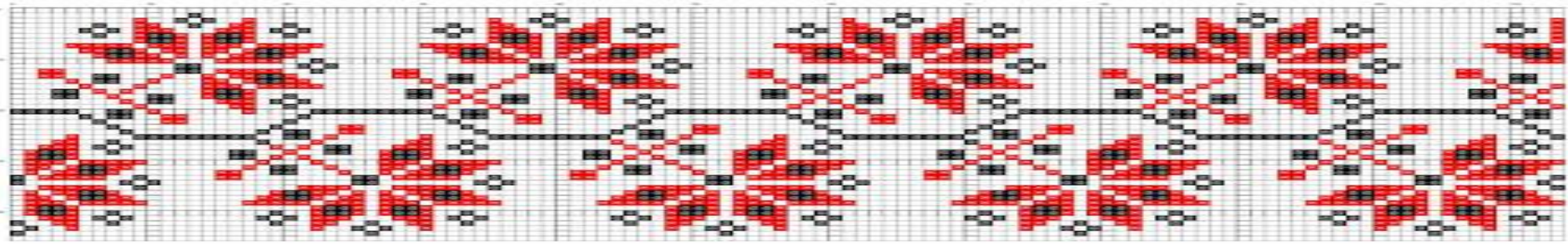


Скатываем в шарик и раскатываем в тонкую лепешку 11-13 см в диаметре



Края прижимаем, чтобы получились бортики





Готовим начинку:

Мясо, пестики, лук пропускаем через мясорубку. Наливаем немного молока, добавляем соль, все размешиваем

Смазываем противень маслом , выкладываем начинку в корзиночки



Ставим перепечи в предварительно разогретую духовку до 170-200 гр. на 20 мин



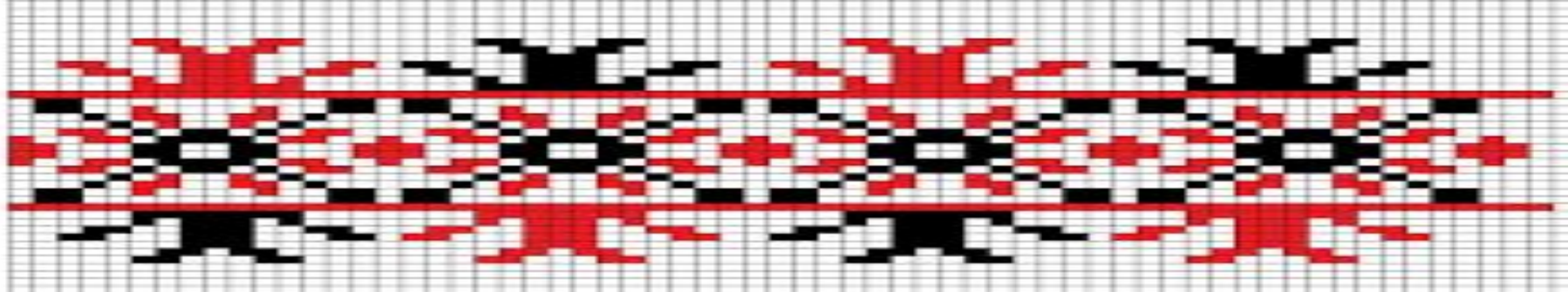


Перепечи готовы!



Присаживайтесь к столу!





**Приятного
аппетита!**



**Спасибо за
внимание !**

