

www.tambour.ru



Перепечи



Обучающиеся 10 класса:

Наговицына Ульяна,

Ушакова Вероника

Руководитель: учитель технологии

Ситникова О.Н.



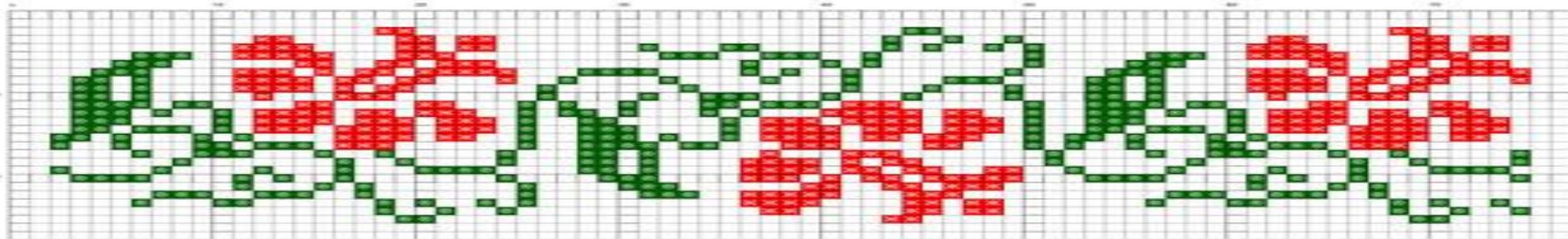


Перепечи- национальное Удмуртское блюдо,
открытые пироги из пресного теста, что пекутся в
большой печи перед огнем (перед печкой). В
современном мире пекут в духовке

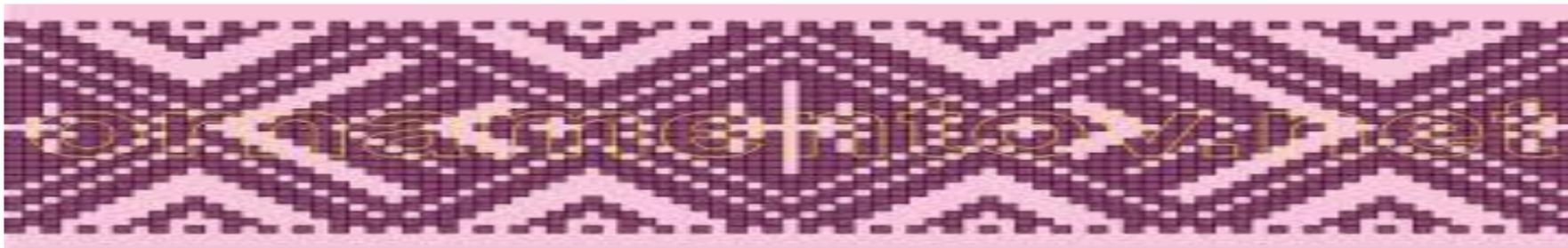
Пошаговый рецепт приготовления

- 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

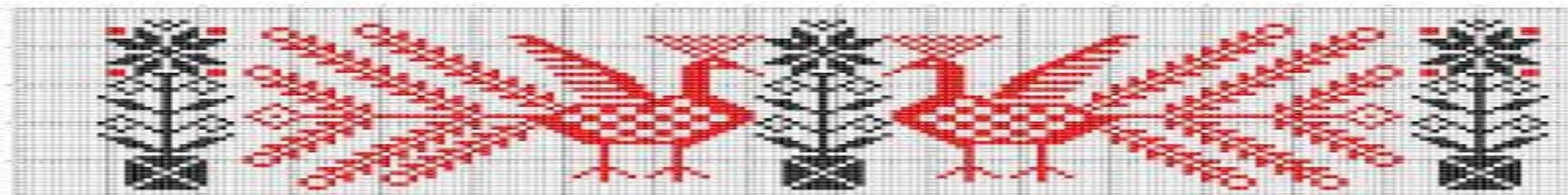


Просеиваем муку



Добавляем масло, яйцо, молоко, соль, щепотку соды



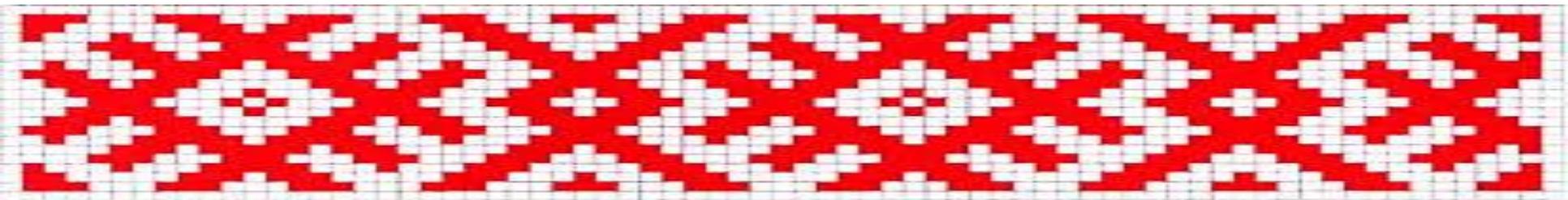


Размешиваем



Разминаем тесто



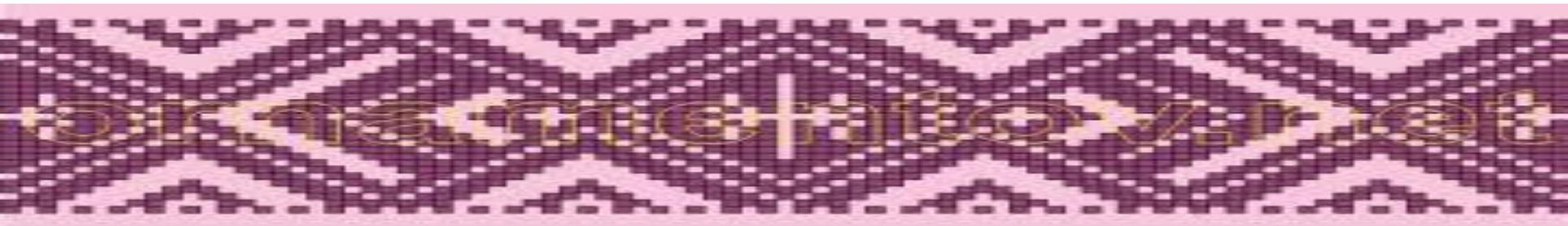


Скатываем в «колбаску»



Нарезаем на ровные кружочки



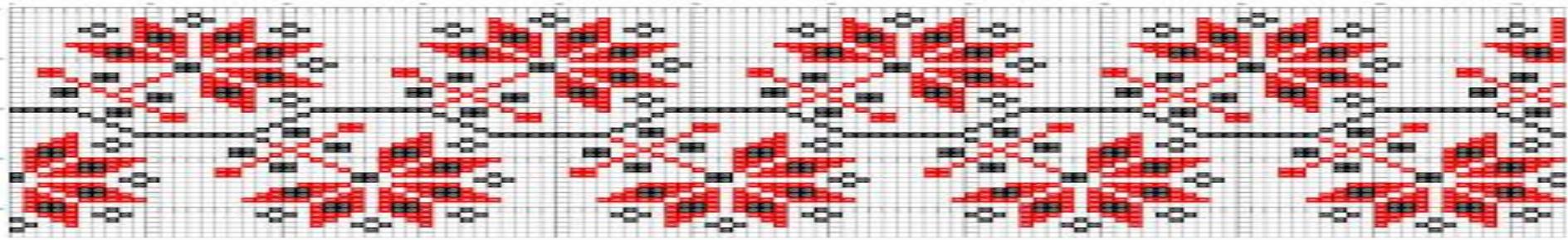


Скатываем в шарик и раскатываем в тонкую лепешку 11-13 см в диаметре



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

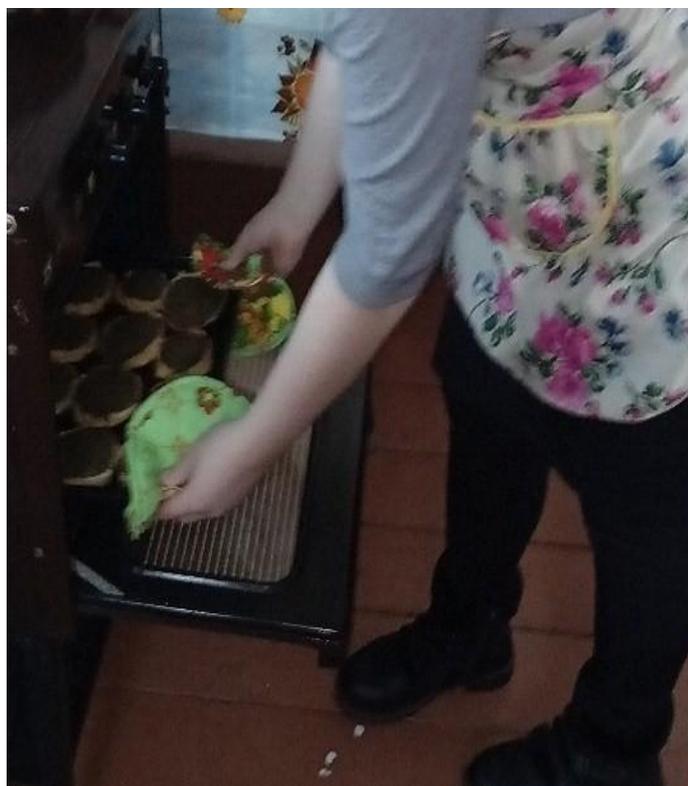


Ставим перепечи в предварительно разогретую духовку до 170-200 гр. на 20 мин

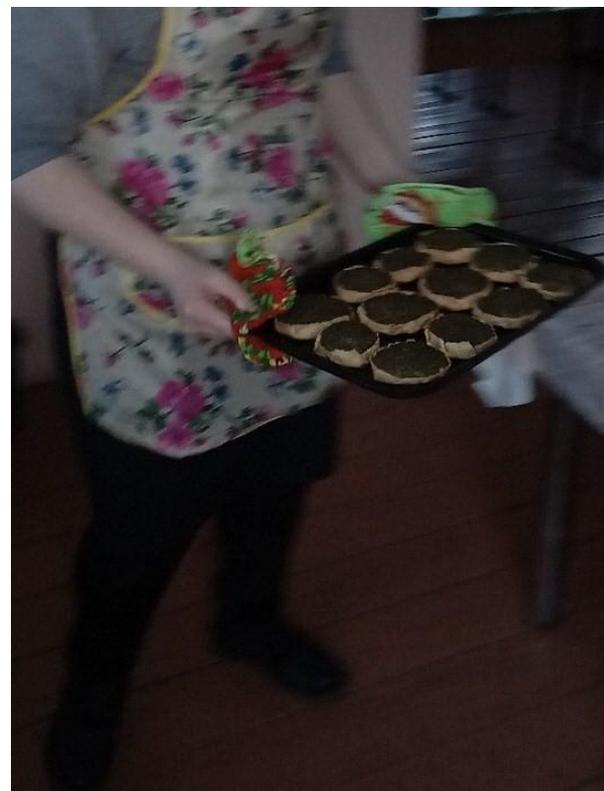


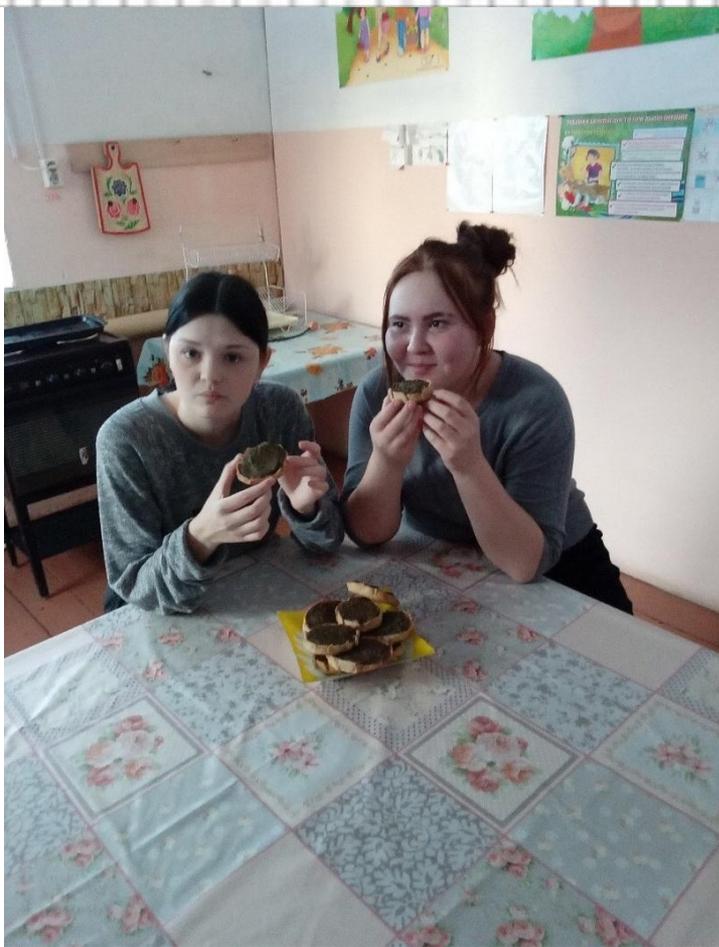
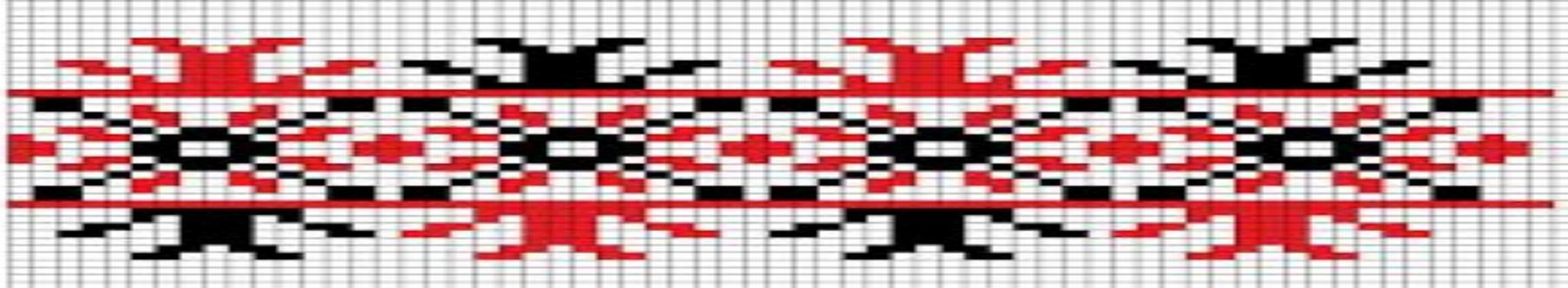


Перепечи готовы!

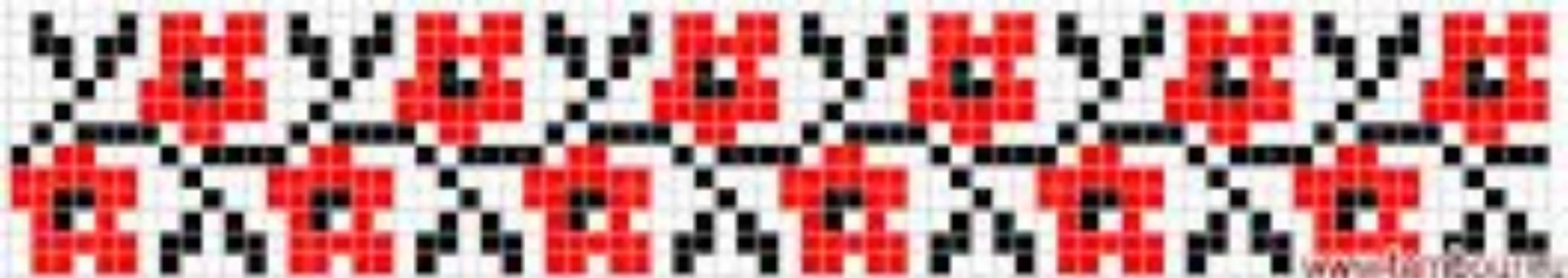


Присаживайтесь к столу!





**Приятного
аппетита!**



www.timbouna.ru

**Спасибо за
внимание !**

