

Лепёшки на пиве с сыром

Добавил(а) Оля

12.01.11 08:47 - Последнее обновление 03.03.14 17:42



- Пиво - 0,5 л.
- Соль - 0,5 ч.л.
- Масло сливочное – 130 гр.
- Мука – 600-800 гр.
- Сыр твёрдый - 100 гр.
- Брынза - 100 гр.
- Растительное масло для жарки

Лепёшки на пиве с сыром

Добавил(а) Оля

12.01.11 08:47 - Последнее обновление 03.03.14 17:42



Пиво нагреваем до кипения, добавляем масло, соль.

Снимаем с огня и постепенно добавляем 400 гр муки ,хорошо перемешиваем до однородной массы



Выкладываем тесто на стол с мукой и продолжаем замешивать.

Лепёшки на пиве с сыром

Добавил(а) Оля

12.01.11 08:47 - Последнее обновление 03.03.14 17:42

Тесто получается эластичным.



Твёрдый сыр нарезаем маленькими кубиками, брынзу или любой другой мягкий сыр тоже нарезаем



Лепёшки на пиве с сыром

Добавил(а) Оля

12.01.11 08:47 - Последнее обновление 03.03.14 17:42

Тесто делим на части.

Из каждой части раскатываем тонкую лепёшку, выкладываем начинку, края лепёшки скрепляем.



Лепёшки обжариваем в раскалённом растительном масле до золотистого цвета.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}