Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыz

Пиде с картошкой

Patatesli Pide

1 пачка быстрорастворимых дрожжей
2 кусочка сахара-рафинад
1,5 стакана воды
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
4 средние картошки
250 гр. брынзы
0,5 ч.л. тмина
0,5 ч.л. красного перца
0,5 ч.л. черного перца
2 ст.л. слив. масла

Сахар растворить в теплой воде, добавить дрожжи с частью муки.
Добавить соль и добавляя муку, замесить средне упругое тесто. Тесто накрыть и оставить на 45 минут.
Картофель сварить в мундире, очистить и потереть на терке. Добавить специи, растертый сыр и 1,5 ст.л. слив. масла, перемешать.
Тесто разделить на 12 равных частей. Каждую часть посыпать мукой и раскатать не большую овальную лепешку.
На лепешку положить достаточное количество начинки из картошки. Длинные края загнуть, острые залепить (вид лодочки).
Выложить пиде на противень застланный бумагой для выпечки, смазать поверхность оставшимся слив. маслом.
Поставить в разогретую до 210 градусов духовку, готовить до золотистого цвета.

В начинку из картошки можно добавить 1 тертую на терке луковицу.

© ml.md (русский) рецепт #: 1853 | название рецепта: Пиде с картошкой | история: 20.04.2024 - 13:48