



Картофельные круассаны

Patatesli Ayçöreği



1,5 ч.л. сухих дрожжей
7 ст.л. теплой воды
1 кусочек сахара-рафинад
0,5 стакана теплого молока
Четверть пакета маргарина
6 ст.л. подсн. масла
1 яйцо
1 яичный белок
0,5 ч.л. соли
3,5-4 стакана муки
Для начинки:
2 среднего размера сваренного картофеля
2 кусочка со спичечный коробок брынзы
8-10 веточек петрушки
1 щепотка соли
Смазать:
1 яичный желток

- # Смешать дрожжи, воду и сахар. Накрыть и оставить на 10 минут.
- # Затем добавить теплое молоко, подсн. масло, подтаявший маргарин, 1 яйцо, яичный белок и соль, перемешать.
- # Добавляя постепенно муку замесить тесто. Тесто накрыть и оставить на 1 час.
- # Затем разделить тесто на кусочки размером с лимон, и раскатать овальные лепешки.
- # Картофель потереть, добавить сыр, мелко рубленную петрушку и соль, перемешать. Положить начинку на длинный край овала.
- # Скатать лепешку в рулет и придать форму месяца.
- # Приготовленные таким образом круассаны положить на смазанный маслом противень.
- # Оставить в противне еще на 30 минут, затем смазать желтком и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку.
- # Готовить пока круассаны поджарятся, подавать горячими или теплыми.

Когда картофель варится, можно добавить в воду 0,5 ч.л. соды, тогда цвет картошки не испортится.