



## Пандуфла

Pandufla



300 гр. готового дрожжевого теста  
3 зубчика чеснока  
10-15 шт. стеблей петрушки  
3 ст.л. оливкового масла  
Для начинки:  
1 стакан творога  
Жарить:  
2 стакана подсолн. масла

# В готовое дрожжевое тесто добавить толченный в ступке чеснок, оливковое масло и мелко порезанные стебли петрушки. Добавить немного муки и замесить средней мягкости тесто. Накрыть и оставить на 1 час.

# Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, посыпать мукой и раскатать небольшую лепешку. На середину положить начинку из творога, края стянуть к верху и залепить в форме мешка.

# Жарить в сильно разогретом масле. Подавать горячими или теплыми.

Для приготовления этого блюда сыры использовать не рекомендуется, потому что во время жарения могут вытечь.