



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

Пандуфла

Panduflla



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 подслн. 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. Накрывать 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 кверху 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.