«Нокул» с фаршем

Kıymalı Nokul

Дрожжи размером со спичечный коробок
1 ч.л. сахара
1 стакан молока
1 стакан воды
¾ стакана подслн. масла
125 гр. маргарина или слив. масла
1 яичный белок
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
400 гр. фарша
2 средние луковицы
4 ст.л. подслн. масла
1 ч.л. соли
Смазать сверху:
1 яичный желток

Растворить дрожжи в теплом молоке с сахаром. Добавить яичный белок, мягкое слив. масло, подслн. масло, соль и теплую воду.
Добавляя муку замесить не сильно упругое тесто. Накрыть и оставить на 1 час.
Приготовим начинку: Мелко порезанный лук пассировать в масле до золотистого цвета. Добавить фарш, готовить пока испарится жидкость.
Фарш посолить, снять с огня, оставить остывать. (по желанию можно добавить черный перец).
Тесто разделить на 4 части. Каждую часть раскатать в форме квадрата или прямоугольника толщиной 0,5 см.
На каждый квадрат выложить по всей поверхности начинку и скатать в не плотный рулет.
Рулеты положить на смазанный маслом противень и оставить еще на 20 минут.
Смазать рулеты желтком и на растоянии в 2 пальца сделать ножом не глубокие надрезы.
Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку и печь до золотистого цвета.
Через 10 минут после того как достали из духовки порезать на ломтики в том месте где делали надрезы.

В Синопе «Нокул» с фаршем является праздничным блюдом. Также можно приготовить это блюдо используя сладкую начинку с изюмом и орехами.

© ml.md (русский) рецепт #: 1216 | название рецепта: «Нокул» с фаршем | история: 08.05.2024 - 03:47