



Хрустящие пирожки

Çitır Börek



4 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
3 ст.л. слив. масла
2 ст.л. муки
2 ст.л. крахмала
Для начинки:
4 средние картошки
4 шт. зеленого лука
1 кофейная чашечка растит. масла
1 ч.л. красного перца
1 ч.л. соли
Смазать сверху:
1 яйцо

- # Картофель сварить в "мундире", очистить, потереть на терке. Добавить мелко рубленый лук, специи и масло, перемешать.
- # Слив. масло растопить. Муку смешать с крахмалом.
- # Первую юфку смазать маслом, посыпать мукой с крахмалом, свернуть по середине. По краю свернутой стороны выложить начинку и скатать не плотный рулет.
- # Затем порезать рулет на кусочки шириной в 3 пальца. С оставшейся юфкой сделать тоже самое.
- # Пирожки выложить на противень смазанный маслом или застланный бумагой для выпечки.
- # Смазать сверху взбитым яйцом и поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 25 минут.
- # Подавать теплыми.

Мука и крахмал сделают пирожки хрустящими.