



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

Булочки для Сандвича

Sandviç



Дрожжи (пол спичечной коробки)
3 стакана муки
1 стол.ложка сахара
Пол стакана раст.масла
1 яйцо
Щепотка соли
3/4 стакана тёплой воды

- # В тёплой воде растворить сахар и дрожжи, помешать.
- # Добавить раст.масло, яичный белок, соль и понемногу высыпая муки, замесить тесто, без комочков.
- # Тесто накрыть влажным полотенцем и дать настояться 1 час.
- # Тесто разделить на круглые кусочки, размером с лимон.
- # Придать булочкам овальную форму и положить на смазанный маслом противень.
- # Сверху смазать яичным желтком, дать настояться ещё 30 минут. Запекать в духовке до золотой корочки, при температуре 180.

В Булочки для Сандвича положить любой гарнир и подавать к столу.