



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

Рулет с Мясом (Струдель)

Etlı Rulo Börek (Strudel)



250 гр.баранины(мелкими кусочками)
3 репч.лука
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрного перца
2 стол.ложки раст.масла
2 яйца
2,5 стакана муки
Пол стакана подс.масла
1 чайн.ложка соли
1 чайн.ложка соды
Пол стакана тёплой воды

- # Мясо и порезанный тонкими полукольцами лук обжарить на масле.
- # Когда мясо станет мягким, посолить и поперчить. Пока остывает начинка, приготовить тесто.
- # Высыпать муку, по середине сделать ямку, разбить яйца (1 яичн. желток оставить), добавить соду, соль, тёплую воду, подс.масло и замесить мягкое тесто. Дать настояться 1 час.
- # Тесто раскатать, должна получиться лепёшка прямоугольной формы, толщиной пол см. и длиной 25-30 см.
- # Края лепёшки порезать на несколько тонких полосок.
- # В лепёшку положить начинку и завернуть рулетом.
- # Положить на противень краями вниз. Украсить полосками из теста.
- # Рулет смазать яичным желтком. Запекать 25 минут, при температуре 170.
- # Подавать горячим.

Пирог можно приготовить с брынзой или с картофельной начинкой.