



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

Налешник

Naleşnik (Ponçik)



Пол стакана сахара
Пол стакана раст.масла
Дрожжи (со спич.коробку)
1 яйцо
1 стакан тёплой воды
Мука
Мармелад (любой)
Пол стакана сахарной пудры

- # Сахар растворить в стакане с тёплой водой.
- # Добавить дрожжи и подождать 10 минут.
- # Добавить муку, раст.масло, яйца и замесить не очень твёрдое тесто.
- # Дать настояться минимум 1 час.
- # Тесто разделить на 2 части. Каждую часть раскатать размером с маленький противень.
- # Каждую лепёшку порезать на 8 треугольников.
- # В широкую часть треугольника положить 1 чайн.ложку мармелада и свернуть как сигару.
- # Разложить на смазанный маслом противень, дать настояться 20-25 минут.
- # Запекать 30 минут, при температуре 180.
- # Достать из духовки и обсыпать сахарной пудрой.

Налешник- блюдо из польской кухни.