



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

Налешник

Naleşnik (Ponçık)



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

Налешник- блюдо из польской кухни.