



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

Печенье- Винт

Vida



Пол пачки маргарина
¼ стакана раст.масла
Пол стакана натёртой брынзы
1 яйцо
3-3,5 стакана муки
2 чайн.ложки красн.молот.перца
1 чайн.ложка сухой мяты
Пол чайн.ложки пищевого разрыхлителя
5 дольки чеснока

- # Мягкий маргарин, брынзу и яйцо хорошо перемешать в глубокой посуде.
- # Добавить чеснок, (давленный с 1 чайн.ложкой соли), раст.масло, перец, мяту, разрыхлитель и помешать.
- # Начать месить, понемногу добавляя просеянную муку.
- # Замесить не липкое тесто.
- # Тесто разделить на две части, накрыть полотенцем и дать настояться 15 минут.
- # Тесто раскатать в два пласта, толщиной пол сантиметра. Пласты порезать на кусочки длиной и толщиной как средний палец.
- # Кусочки из теста с обеих сторон закрутить и придать форму спиральки.
- # Печенье положить на смазанный маслом противень. Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 195.
- # Остудить и подавать к столу.

Брынза должна быть мягкой и мелко натёртой.