



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

---

## Пирожки с Картофелем и Колбасой- Гюльгоджа

Patatesli Gülgonca



2 круглых, тонких листа раскатанного теста  
2 средних картофеля  
1 стакан натёртого сыра  
4 кусочка колбасы  
4 стол.ложки раст.масла  
3 стол.ложки томат.кетчупа  
Пол чайн.ложки соли  
1 чайн.ложка тимьян  
Пол чайн.ложки чёрн.перца

# На лист полить 2 стол.ложки раст.масла. С верху накрыть вторым листом и снова полить 2 стол.ложки раст.масла.

# Положить натёртый на тёрке сырой картофель, затем натёртый сыр, мелко порезанную колбасу, тимьян, чёрн.перец, соль и полить кетчуп.

# Плотно завернуть в рулет, положить в морозильн.камеру на 30 минут.

# Затем порезать на кусочки толщиной 1 палец и сложить на противень смазанный маслом.

# Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190. Подавать горячими.

Если на картофель посыпать соль, он даст сок.