Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Жареные лепешки к супу

2 мая 2012 10:24 · https://open-cook.ru/recipes/zharenye-lepeshki-k-supu



Сегодня на обед у нас был рассольник. Подавать его с магазинным хлебом очень уж не хотелось, такой хлеб хорош в виде гренок и сухариков, но свежий – невкусный. И я приготовила жареные лепешки, они – хорошая альтернатива хлебу, но идеальны именно к супам и бульонам. Делаются легко и очень быстро.

Количество продуктов расчитано на 3 порции:

- 1,5 яйца (рассказываю как поделить яйцо: разбиваете его в чашку и слегка взбалтываете, затем выливаете в миску для теста лишь половину. Из оставшейся половины можно сделать блинчик и завернуть в него кусок ветчины с огурцом, салатом и каким-нибудь соусом)

- 150-200 гр. муки (качество муки и вес яиц разный, потому добавьте сначала 150 гр муки и если этого количества не хватит для крутого теста, добавляйте еще по чуть-чуть)
- щепотка соли
- 1 ст.л. воды
- 200 мл подсолнечного масла

Яйца нужно слегка взбить с солью и 1 ст.л. воды:



Всыпаем проссеянную муку и замешиваем крутое тесто:





Присыпаем стол мукой и раскатываем тесто в тонкий пласт, нарезаем на квадратики со стороной примерно 4 см:



В глубокой сковороде разогреваем 200 мл подсолнечного масла и обжариваем в нем лепешки до золотистого цвета:





Обжареные лепешки нужно выложить на дуршлаг или решетку, чтобы стек лишний жир:



Вот теперь можно подавать лепешки к супу, у нас сегодня был рассольник:





Приятного аппетита!



Комментарии: 1

Любовь # 16:51 21.05.2015

Спасибо за хороший совет! Очень удобный способ разнообразить употребление бульонов.