



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Выпечка несладкая » Лепешки простые

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Лепешки простые

<https://open-cook.ru/recipes/lepeshki-prostye>

Комментарии: 63



Лариса # 19:01 7.08.2012

В Республике Удмуртия к в такие лепешки (без проколов) заворачивали начинку и называется это блюдо "Кыстубей" и в Республике Татарстан в такие лепешки заворачивают начинку и называют это кушанье "Кыстыбай". До сих пор, два этих народа спорят о принадлежности такого вкусного блюда тому или иной нации



саянм # 09:35 24.04.2015

У тувинцев лепешки без проколов называется "кадаажай" :-)



Максут # 15:43 21.09.2016

в Башкирии это КЫСТЫБЫЙ



Гость # 06:05 5.01.2013

если после жарки смочивать водой, и накрыть полотенцем, то они получатся мягкими.



Катя # 11:04 11.01.2020

СмОчивать:?



Гость # 07:15 3.02.2013

шельпек - так казахи называют такие лепешечки



Гость # 18:53 5.02.2017

Шелпек на масле жарится.

В Индии такие лепешки называются Чапати.



Гость # 15:26 30.05.2013

Не кыстубей, а кыстыбый



Фатима # 11:36 2.07.2013

У кыстыбая тесто посложнее)



tamao # 12:41 13.09.2013

мой папа, выросший в Удмуртии, называет их кастабеями-) заворачивает в них картофельное пюре



tamao # 13:06 13.09.2013

кстати, Анна, не увидела у вас ни одного мексиканского блюда, а, например, буррито готовится очень легко и быстро, получается вкусно - там и фасоль, и сладкий перец, и томаты, и кукурузу можно добавить. еще подумываю о тако, но лепешек в продаже не видела, вот думаю, чем их можно заменить



Анна Нечаева # 13:46 13.09.2013

tamao, вы правы, у меня нет ни одного мексиканского блюда. У меня пока вплотную работа с советской кухней и книгой начала прошлого века. Вы можете приготовить какое-то блюдо, сфотографировать и прислать, а я могу выложить его под вашим авторством (т.е. на фотографиях будет написано "Открытая кухня ...(ваше имя)) и с указанием вашего имени в рецепте.

Честно говоря, мы с Ильей Николаевичем слабо представляем себе мексиканскую кухню.



Гость # 18:15 22.10.2013

klass



кетрин # 00:48 30.05.2014

Это очень простое блюдо его можно есть как с вареньем так и каким нибудь соусом



Виктор # 17:16 13.08.2014

Спасибо большое очень вкусно и не долго



Альмира # 19:22 23.03.2015

Нямки)



Окела # 12:34 26.03.2015

Моя семья в востоге. Спасибо вам большое за рецепт!♥



крестина # 13:46 26.03.2015

Рецепт прекрасный, класс!



Арина # 17:19 5.04.2015

Я искала пропорцию таких лепёшек т.к. пробовала их в гостях.Однако.совет сбрызгивать водой и накрывать ОБЯЗАТЕЛЕН,они и правда быстро черствеют.Но я попробовала смазать их маслом и в кастрюлю под плотную крышку,даже на следующий день -не плохо,но разогревала на сковороде-не в микроволновке боялась,что будут сухие просто добавила чуть водички.Быстро сняла получилось!



Анна # 18:27 14.05.2015

Офигенные получились лепешки, спасибо)) за рецепт!



даша # 09:54 10.06.2015

очень вкусно спасибо



Уфь # 21:19 8.07.2015

Спекла час назад, из этого количества теста у меня получилось 18 лепёх, смели не успела опомниться, осталось 3 штучки на утро))). В последние годы ленюсь возиться с тестом, а тут даже не заметила как замесила! Вобщем мои довольны, говорят пеки так хотябы раз в неделю))). Спасибо за рецепт!!! Тесто идеальное получается!!!



Эля # 12:22 4.03.2016

ИСпекла - русск. яз. ;)



Василина # 23:59 18.08.2015

Классно



Гость # 10:18 15.10.2015

А блинчики обычные повкустнее всех этих лепёх будут, да и готовить их быстрее



Ольга # 08:13 24.10.2015

Это для нищих рецепт. Лучше шарлотку сделать. стакан сахара 4 яйца взбить вместе добавить стакан муки пол ложки соды погашенной уксусом перемешать добавить яблоки. Быстро вкусно.



Геннадий # 16:36 7.12.2015

Ооо, ваш рецепт для слишком богатых и, видимо, безграмотных... На заметку: здесь, здание, здравствуйте... Если понимаете, о чём я... Богатая вы наша...



Nika # 16:42 14.03.2017



Гость # 11:16 9.01.2019

Вы все мысли мои ,передали от А до Я этой боХатой даме ,и плюс ещё профессору!



Анечка # 03:33 6.01.2016

вы идиотка!!, неграмотная, очевидно высокомерная и просто не вежливая идиотка. Пеките свои шарлотки, а мы нищие, воспользуемся этим чудесным рецептом и как-нибудь ещё протянем.

Я прочитала охренела!!! это ж надо такое написать!!



Анечка # 03:36 6.01.2016

Геннадий #

У богатых свои причуды и видимо своя орфография, нам нищим не понять, можно даже не пытаться...

У меня аж всё кипит внутри это ж надо быть такой невеждой и дурындой, я надеюсь Ольга что вам стыдно.



Оля # 19:17 11.10.2016

Человек из деревни видимо) считает, что яйца и масло показатель состоятельности))))



Гость # 18:57 5.02.2017

Да причём тут богатые или бедные. Вы не думаете о фигуре, раз предлагаете такую альтернативу. PEACE !



Разида # 16:09 20.11.2015

Рецепт лепешек экономный. Я боюсь без масла и разрыхлителя будут твердые. С уважением Разида.



Эд # 05:58 20.12.2015

Все долгожители питались лепешками без дрожжей.
Вообще вся кулинария придумана для того, чтобы медленно убивать людей.



Анечка # 03:14 6.01.2016

а я, блин плохо рецепт почитала, кинулась готовить и жарила на масле, ещё думаю чё они у меня такие румяные. Тоже вкусно, но пока горячие, остывают и через чур хрустящие, ломаются. Надо по правильному рецепту приготовить на сухой сковороде, спасибо за рецепт



Светлана # 07:55 30.01.2016

Стала делать такие лепешки в постперестроечные времена. Только жарила на масле. ничего лишнего, а вкуснятина! С тех пор время от времени готовлю их уже не потому что больше нет ничего, а потому что вкусно. И есть их можно хоть с сыром, хоть с вареньем, хоть со сгущенкой - абсолютно нейтральные, подходят ко всему. Да и без всего всегда идут на "ура". Сколько не пыталась нажарить побольше, никогда не получалось, съедаются моментально)))



вася # 12:37 17.03.2016

Я нолил тёплой воды положил туда дрожжей пол чайной ложки потом положил туда ложку соли ,сахара полторы ложки налил в тазик молока все это перемешал и добавил муки и перемешал
скажите пожалуйста правильно ли я съделал



Анна Нечаева # 14:10 17.03.2016

В принципе, правильно. Но причём тут лепешки простые?



Алёна # 15:17 25.03.2016

нето просто нето хрень!:-)



Алёна # 15:20 25.03.2016

мене нето надо было.А которые делают из пакупного теста. :-\ :-(:-! :О :-* :'(:-[



Анна Нечаева # 15:29 25.03.2016

А по-русски вы можете изъясняться? Или вы пьяны? Если вам нужны лепешки из покупного теста, то причем здесь мой рецепт? Или вы его даже не читали?



Победитель # 15:05 7.06.2017

г.Анапа попробую сделать ,спасибо красивая !



Валерия # 10:53 8.06.2016

У нас в Татарстане одно из любимых блюд "кыстыбый", как выше написали уже. Пекутся тонкие лепешки, как в этом рецепте, на сухой сковороде, далее смазываются с двух сторон сливочным маслом, внутрь лепешки кладется пара ложек картофельного пюре с жареным лучком и складывается пополам. Пальчики оближешь от такой вкусноты)



Максут # 15:45 21.09.2016

или пшенную кашу как у нас в Башкортостане !!!



Юля # 19:06 12.07.2016

Вот захотелось именно таких лепешек. Только маслом смазала сливочным. Спасибо за рецепт!



Гость # 16:42 21.07.2016

Спасибо большое за рецепт, очень понравилось!



Диляра # 11:39 27.07.2016

Рецепт этих лепешек наверное есть у всех народов вплоть до экватора. Это очень простая, универсальная и главное НЕ ВРЕДНАЯ пища . Делаю их пропорции соблюдая на глаз. В сл. раз попробую сделать точно 3-1-1.

Кстати, просмотрела рецепты на сайте - достаточно точные. Автор молодец.



Юля # 14:37 8.10.2016

Замечательная вещь эти лепешки - просто, быстро, а главное очень вкусно. И заворачивать можно все, что душе угодно. Я, например, потушила на сливочном масле яблоки с сахаром, положила на лепешечку и кушала с молоком.)))



Елена # 17:12 11.10.2016

А можно оставить на ночь тесто ? Скажите пожалуйста



Анна Нечаева # 18:25 11.10.2016

Нет, засохнет. Тем более какой в этом смысл, готовится же быстро.



Иван # 09:40 13.10.2016

отличный вариант для студента))) наконец нормально поел (нет)



Юлия # 17:38 28.01.2017

Лепешки супер, спасибо Вам огромное)



нет не скажу. # 11:47 2.03.2017

Спасибо



Надежда # 07:29 23.05.2017

Спасибо большое за рецепт) быстро, вкусно)



Гость # 06:23 5.06.2017

Спасибо огромное за рецепт! Просто и быстро. :-)



Дима # 11:41 19.10.2017

Очень вкусно советую всем



Ирина # 08:57 21.06.2018

Спасибо за рецепт. Вода должна быть теплая, горячая или холодная?



Анна Нечаева # 10:52 21.06.2018

На здоровье. Комнатной температуры



Наташа # 07:26 26.10.2018

Благодарю за рецепт, а сколько в граммах? Стаканы бывают разные . Или какой объём у стакана?



Анна Нечаева # 07:50 26.10.2018

Подойдет обычный стакан объемом 240-250 мл



Skiv # 16:03 14.08.2019

не заморачивайтесь со

"сколько вешать в граммах"!

Просто ориентируйтесь по объему:

"на три части муки одну часть воды"



Skiv # 16:00 14.08.2019

Состав и способ готовки такого блюда

находит для многих народов аналоги.

Например, еврейская маца.