

BAURUSAKI

SKŁADNIKI:

1 szkl. kefiru
1/2 szkl. cukru
2 jajka
2 szkl. mąki
szczypta soli
szczypta sody
olej roślinny

PRZYGOTOWANIE:

jajka ucieramy z cukrem, następnie dodajemy kefir i odrobinę oleju, na konie stopniowo dodajemy przesianą mąkę. Ciasto wyrabiamy do momentu kiedy nie będzie trzymało się dłoni.
Uformować żądane kształty i smażyć w głębokim oleju, małymi porcjami.

BORSZCZ

SKŁADNIKI:

3l wody
mięso z kością
1 burak
2-3 ziemniaki 1 cebula
1/2 małej kapusty
1 marchew
3-4 pomidory
sól, masło

Wodę zagotować, dodać mięso z kością, jak woda znowu się zagotuje, zebrać szumowiny i dodać burak starty na tarce z dużymi oczkami. Gdy burak nabierze jasnego koloru, dodać pokrojone ziemniaki. Na koniec wlać przygotowaną wcześniej zaprawę i poszatowaną kapustę.

Zaprawa:

na maśle podsmażyć pokrojoną cebulę i startą na tarce z dużymi oczkami. Smażymy do uzyskania złotego koloru. Następnie dodajemy obrane ze skórki i drobno posiekane pomidory, i cukier. Pozostawiamy do zagotowania.

PIEROŻKI DROŻDŻOWE

CIASTO:

2 szkl mąki
1 jako
3 dkg drożdży
3/4 szkl mleka
łyżeczka cukru

FARSZ:

2 cebule drobno pokroić i podsmażyć na oleju, dodać kiszoną kapustę, razem smażyć ok. 10 min.
6 jajek ugotować na twardo, drobno pokroić, dodać posiekaną cebulkę i szczypiorek, doprawić do smaku
Zagnieść ciasto i rozwałkować na grubość 4-5 mm, wyciąć krążki, na każdy nałożyć farsz i zlepić.
W rondlu rozgrzać olej, usmażyć z obu stron.