

detkityumen.ru

ТАРАТУШКИ НА КЕФИРЕ



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

- 1,5 стакана кефира (или простоквяши, или кислого молока).
- 1 яйцо
- 3 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки растительного масла
- 0,5 ч. ложки соли
- 0,5 ч. ложки соды
- муки около 2-3 стаканов (если тесто липнет к рукам, подсыпать еще)
- по желанию - пакетик ванильного сахара или 1 ст. ложку коньяка

Приготовление:

Замесить мягкое тесто (но чтобы не прилипало к рукам), накрыть и оставить "отдыхать" на 20 минут.

Затем посыпать стол мукою, разделить тесто на 2 части, из каждого раскатывать прямоугольный пласт не тоньше, чем 1 сантиметр.

Нарезать пласти на небольшие прямоугольнички, в середине прорезать отверстие, и через отверстие вывернуть таратушки, как хворост (см. фото).

Жарить с 2-х сторон на сковороде в достаточно обильном слое разогретого растительного масла.

Масла должно быть достаточно, но и не излишне много; при необходимости масло можно понемногу подливать.

19.07.2015

and.shumilov

