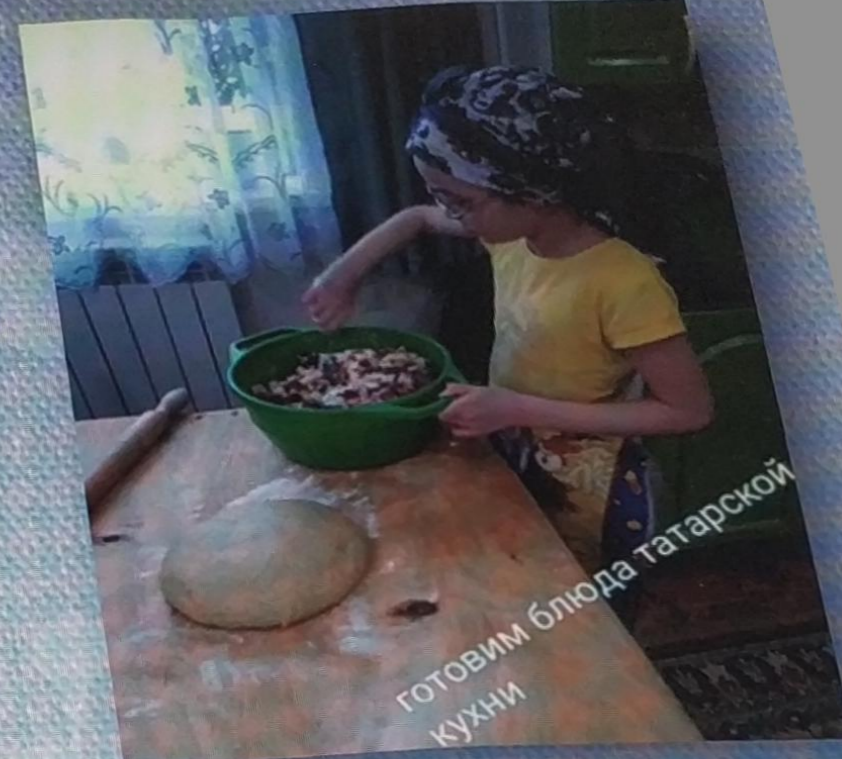


#СИДИМДОМА Кулинарный досуг «Рецепт от мамы»



Бэлиш. Татарский национальный пирог с мясом и картофелем.
Что нам понадобится
Для теста :
Кефир 3,2% - 100 грамм
Масло сливочное - 150 грамм
Сметана 20% - 100 грамм
Яйцо - 1 штука
Сода пищевая - 1 чайная ложка без горки
Соль - 0,5 чайной ложки
Мука - 500-600 грамм
Для начинки:
Картофель - 900 грамм
Мясо - 900 грамм
Лук - 300 грамм
Соль, перец
Бульон - 200 мл. Или вода смешанная со сливочным маслом.

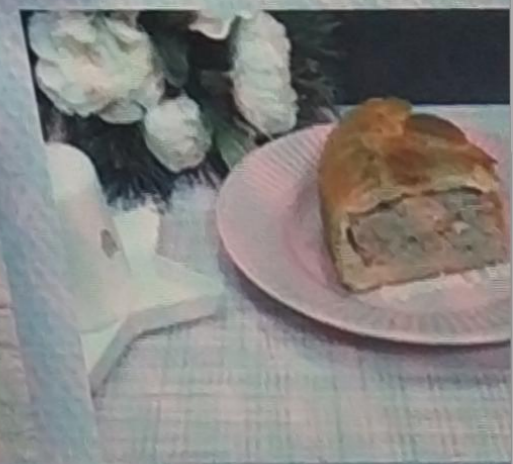


Приступаем:

1. Соединяем сметану, кефир, растопленное сливочное масло, соль и яйцо. Перемешиваем.
2. Добавляем пищевую соду, перемешиваем.
3. Добавляем муку и замешиваем мягкое эластичное тесто.
4. Тесто убираем в холодильник немного «отдохнуть».
5. Для начинки мелким кубиком режем картофель.
6. Мясо режем мелким кубиком нарезаем. Чтобы мясо легче нарезалось - немного подмораживаем.
7. Лук также мелко нарезаем.
8. Смешиваем лук, картофель и мясо. Добавляем соль и перец. Перемешиваем.
9. Тесто делим на 4 части. 1 большая, 2 поменьше, 1 совсем маленькая.
10. Раскатываем тесто. Не очень тонко.
11. Выкладываем тесто (самая большая часть) в форму, чтобы края немного свисали.
12. Выкладываем начинку.
13. Накрываем тестом, которое поменьше размера.
14. Защищаем края.
15. Делаем небольшое отверстие в середине пирога.
16. Из оставшегося теста делаем «пробку» и закрываем отверстие. Ставим пирог в духовку при 180 градусах 1 час 30 минут. Если пирог начинает слишком зарумяниваться - накрываем фольгой.
17. Спустя полтора часа, достаём пирог заливаем бульон - сколько необходимо. И ставим дальше в духовку на 30-50 минут - до готовности картофеля.



#ГОТОВИМ ВКУСНО



Все готово!
Приятного аппетита и отличного в

готовим блюда татарской

