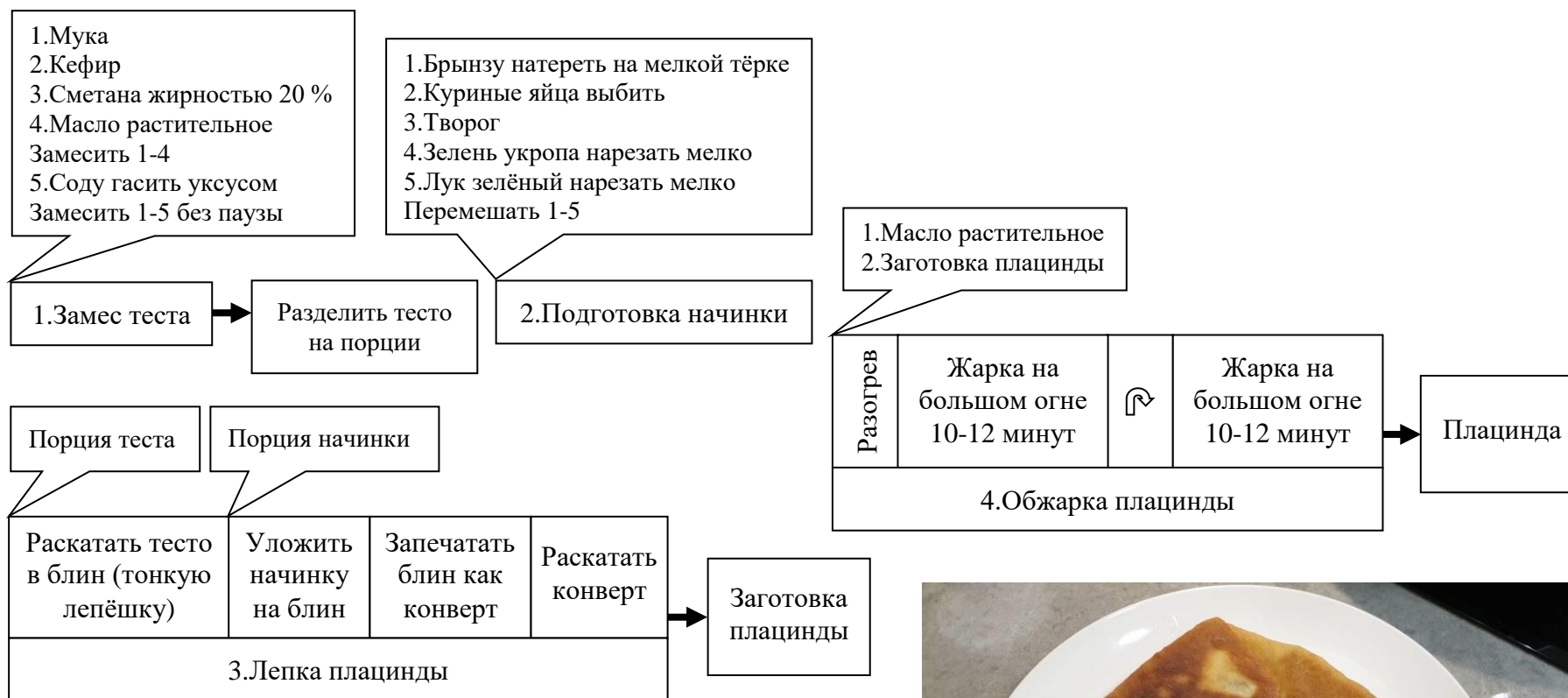


Плацинда с творогом и зеленью "Зеленоградская 1" (khurs.ru - 2021)



1. Мука пшеничная
2. Творог
3. Брынза
4. Куриные яйца
5. Лук зелёный
6. Зелень укропа
7. Сода пищевая
8. Уксус
9. Масло растительное
10. Кефир
11. Сметана жирностью 20 %

↻ - перевернуть



Плацинда с творогом и зеленью "Зеленоградская 1"



1. Берём муку пшеничную



2. Берём творог жирностью 9 %



3. Берём брынзу



4. Берём куриные яйца



5. Берём кефир



6. Берём сметану жирностью 20 %



7. Берём уксус



8. Берём соду пищевую



9. Берём лук зелёный



10. Режем лук зелёный мелко



11. Берём зелень укропа



12. Режем зелень укропа мелко

Плацинда с творогом и зеленью "Зеленоградская 1"



13. Берём масло растительное



14. Кладём муку и кефир в ёмкость, замешиваем тесто



15. Добавляем сметану в тесто



16. Добавляем масло растительное в тесто и замешиваем



17. Кладём соду и наливаем уксус в кружку, гасим соду



18. Быстро переливаем гашённую соду в тесто и снова замешиваем



19. Проверяем консистенцию теста



20. Делим тесто на мерные порции



21. Кладём творог в ёмкость



22. Берём тёрку и брынзу



23. Натираем брынзу в ёмкость



24. Добавляем куриные яйца в ёмкость с натёртой брынзой

Плацинда с творогом и зеленью "Зеленоградская 1"



25. Кладём творог, лук зелёный и зелень укропа в ёмкость



26. Перемешиваем начинку из творога, брынзы, яиц и зелени



27. Раскатываем порционное тесто в блин (тонкую лепёшку)



28. Кладём порцию начинки на блин (лепёшку)



29. Поочерёдно складываем края блина (лепёшки) в конверт



30. Конверт (плацинда) должен полностью закрывать начинку



31. Придаём плацинде плоскую форму скалкой



32. Проверяем плацинду на целостность



33. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



34. Кладём плацинду в кипящее масло и обжариваем



35. Переворачиваем плацинду и обжариваем её с другой стороны



36. Подаём плацинду на стол