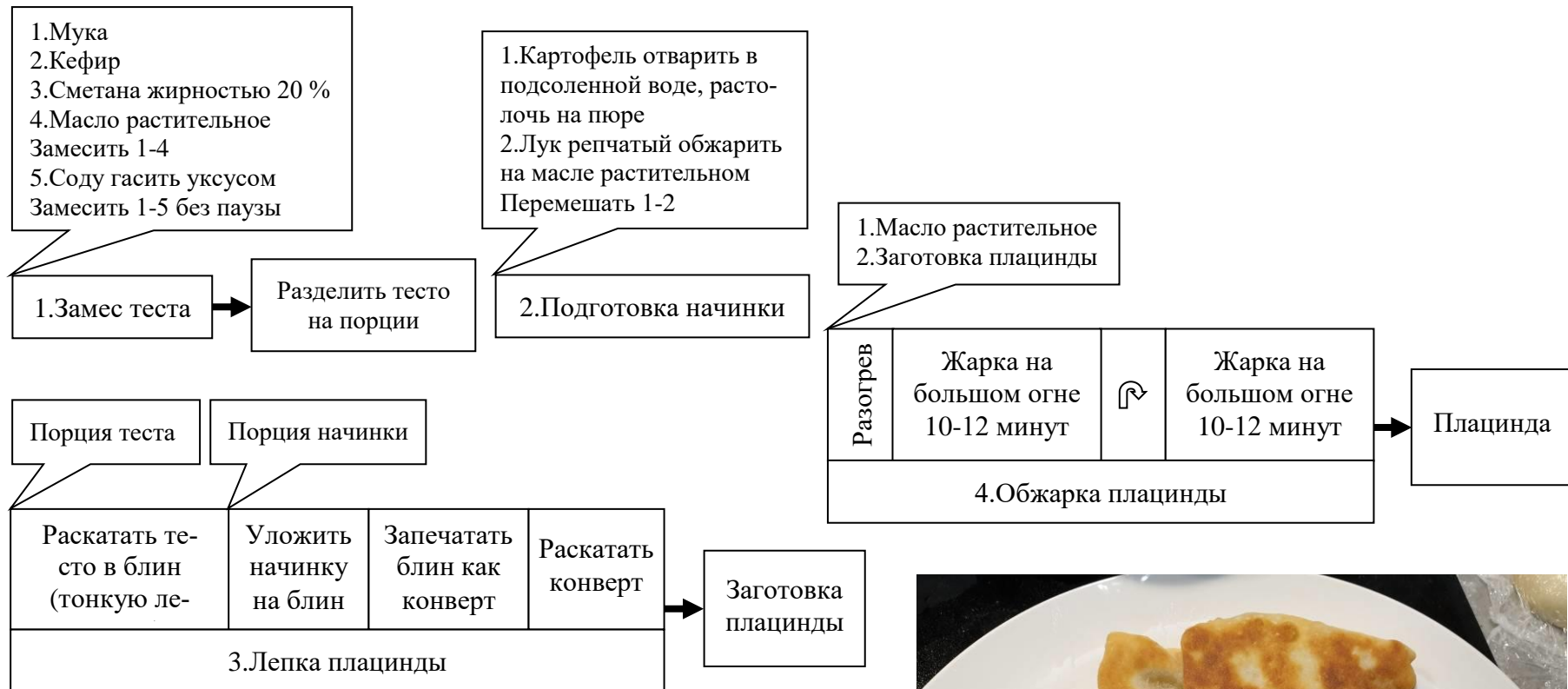


Плацинда с картофелем и луком "Зеленоградская 2" (khurs.ru - 2021)



- перевернуть

1. Мука пшеничная
2. Картофель
3. Лук репчатый
4. Сода пищевая
5. Уксус
6. Масло растительное
7. Кефир
8. Сметана жирностью 20 %
9. Соль



Плацинда с картофелем и луком "Зеленоградская 2"



1. Берём муку пшеничную



2. Берём картофель



3. Чистим картофель



4. Берём лук репчатый



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый средними квадратиками



7. Берём кефир



8. Берём сметану жирностью 20 %



9. Берём уксус



10. Берём соду пищевую



11. Берём масло растительное



12. Берём ёмкость

Плацинда с картофелем и луком "Зеленоградская 2"



13. Кладём муку и кефир в ёмкость, замешиваем тесто



14. Добавляем сметану в тесто



15. Добавляем масло растительное в тесто и замешиваем



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



17. Быстро переливаем гашённую соду в тесто и снова замешиваем



18. Делим тесто на мерные порции



19. Варим картофель



20. Толчём картофель на пюре



21. Ставим сковороду на огонь



22. Наливаем масло растительное в сковороду



23. Кладём лук репчатый в сковороду



24. Жарим лук репчатый на большом огне, перемешиваем

Плацинда с картофелем и луком "Зеленоградская 2"



25. Жарим лук репчатый до охристого оттенка



26. Кладём обжаренный лук в картофельное пюре, перемешиваем



27. Раскатываем порционное тесто в блин (тонкую лепёшку)



28. Кладём порцию начинки на блин (лепёшку)



29. Распределяем начинку по поверхности блина



30. Поочерёдно складываем края блина (лепёшки) в конверт



31. Придаём плацинде плоскую форму скалкой



32. Ставим сковороду на огонь



33. Наливаем масло растительное в сковороду



34. Кладём плацинду в кипящее масло и обжариваем



35. Переворачиваем плацинду и обжариваем её с другой стороны



36. Подаём плацинду на стол