

Пляцинда с картофелем и грибами "Зеленоградская 3" (khurs.ru - 2021)



↻ - перевернуть

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



Плацинда с картофелем и грибами "Зеленоградская 3"



1. Берём муку пшеничную



2. Берём рядовки фиолетовые



3. Чистим картофель



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый средними квадратиками



6. Берём кефир



7. Берём сметану жирностью 20 %



8. Берём уксус



9. Берём соду пищевую



10. Берём масло растительное



11. Замешиваем муку, кефир, сметану и масло растительное



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

Плацинда с картофелем и грибами "Зеленоградская 3"



13. Быстро переливаем гашёную соду в тесто и снова замешиваем



14. Делим тесто на мерные порции



15. Варим картофель



16. Толчём картофель на пюре



17. Кладём фиолетовые рядовки и соль в кастрюлю



18. Варим фиолетовые рядовки на малом огне



19. Кладём отваренные рядовки фиолетовые в тарелку



20. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



21. Кладём лук репчатый в сковороду



22. Жарим лук репчатый на большом огне, перемешиваем



23. Жарим лук репчатый до охристого оттенка



24. Кладём отваренные фиолетовые рядовки в сковороду

Плацинда с картофелем и грибами "Зеленоградская 3"



25. Перемешиваем содержимое сковороды



26. Жарим фиолетовые рядовки с луком на большом огне



27. Кладём обжаренные грибы с луком в картофельное пюре



28. Перемешиваем грибы с луком и картофельное пюре



29. Раскатываем порционное тесто в блин (тонкую лепёшку)



30. Кладём порцию начинки на блин (лепёшку)



31. Поочерёдно складываем края блина (лепёшки) в конверт



32. Придаём плацинде плоскую форму скалкой



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 плацинды на стол