



Вак бэлиш, или небольшой, мелкий бэлиш, пекут на сковороде, смазанной маслом, в протопленном

Вак белиш с рисом и мясом

Для приготовления необходимо:

теста — 90 г,

мяса — 70 г,

риса — 12—15 г,

лука репчатого — 20 г,

масла топленого — 15 г,

перец, бульон,

яиц для смазки — 1/8 шт.

Перебранный и промытый рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, обдать горячей водой.

Вымыть жирное мясо, отделить от костей, мелко нарезать. Добавить к нему отварной рис, мелко нарезанный лук, соль, перец, бульон.

Замесить дрожжевое тесто. Готовое тесто разделить на кусочки весом в 90 г и раскатать лепешки.

Вак белиш с гусем

Для приготовления вак бэлиша с гусем необходимо:

теста — 70—90 г,

гуся — 65—70 г,

риса — 12 г,

лука репчатого — 20 г,

масла топленого — 1,5 г,

соль, перец, бульон,

яиц для смазки — 1/8 шт.

Для приготовления вак беляша обработанного гуся выпотрошить, отрезать голову, лапки, тщате

Вак белиш с ливером

Для приготовления вак бэлиша с ливером необходимо:

теста — 90 г,

ливера — 60 г,

крупы — 10 г,

лука — 15—20 г,

топленого масла для начинки — 15 г,

перец, соль.

Вак бэлиш с ливером обычно подается с бульоном, поэтому тесто для него надо брать пресное. Т

Для вак беляша хорошо взять говяжьи или бараньи легкие и печень, удалив из них кровеносные

Рис готовить так же, как и для мясного вак бэлиша. Гречневую крупу достаточно промыть, чтобы

Картофель кладется в сыром виде, очищенный и мелко нарезанный. В начинку добавляется соль.

Иногда для этих бэлишей берут и дрожжевое тесто, тогда, сажая их в печь, отверстие сверху сл

Вак белиш на скорую руку

Для приготовления начинки в вак беляш необходимо отварить рис и откинуть на сито. Обжарит

Тесто готовится скороспелое. Вак бэлиш на скорую руку запекается очень быстро в духовке, в т