



WWW.FOTOBANK.COM 5F16-4585 Stock Food
Appetiser

Для приготовления необходимо:

теста — 100 г,

начинки — 120 г,

яиц — шт.,

масла — 15 г (для смазки сковороды и ватрушки).

В конопляную муку добавить молоко, яйцо, сахар, соль и хорошенько перемешать. Получится густое тесто.

Приготовить пресное тесто, раскатать слоем в полсантиметра и уложить на смазанную маслом сковороду.

Пирог смазать сырым яйцом и поставить в горячую печь или духовой шкаф.

Когда дуртмеш испечется, смазать его маслом, разрезать на порции и поставить на стол в горячем виде.