



Перед приготовлением чибриков дрожжевое тесто разделили на 80-100 порций, а затем раскатали в тонкие лепешки. [recipe](#)
[gambling on line](#)

Готовые чибрики смазали сливочным маслом и горячей подать на стол. Чибрики едят со сливочным маслом.