



На приготовления одной сковороды берется:

900—1200 г теста,

повидла — 300— 400 г,

масла — 100 г,

одно яйцо.

Дрожжевое сдобное тесто с повидлом выпекается в духовке при температуре 180—200 °С. Часть теста разделить в

Готовый

катлы паштет

осторожно переложить на лист бумаги, положенный