

Булочки с маслинами

Автор: Мухаббат
09.08.2011 10:14 -



Если у вас осталось тесто (как в моем случае, рецепт теста для пирога с мясом и тыквой), то можно наvertеть вот таких булочек к завтраку или к обеду. Из теста скатать небольшие шарики, раскатать скалкой, смазать оливковым маслом, выложить порезанные оливки/маслины, закрутить рулетиком, вытягивая края и скрепить два

Булочки с маслинами

Автор: Мухаббат
09.08.2011 10:14 -

конца. Выложить на смазанный противень, дать немного им подняться, смазать желтком и испечь при 200* до золотистого цвета.

Все!!! Приятного поедания!!!

{comments on}