Беляши

Автор: лана
23.09.2011 00:00 - Обновлено 23.09.2011 07:19

ИНГРЕДИЕНТЫ:

тесто:

600 мл. молока (тёплого)

1 пакетик сухих дрожжей

100 гр. растопленного масла или сливочного маргарина

4 ч.л. сахара

2 ч.л. соли

1 яйцо

500-600 гр. муки

начинка:

800 гр. жирного фарша

1 луковица

соль

перец

растительное масло (для жарки)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать молоко с дрожжами. Добавить яйцо и все ставшиеся интредиенты, замесить тесто и оставить подниматься до увеличения объёма в два раза. Лепим беляши и обжариваем сначала с одной стороны накрыв крышкой, а затем без крышки с другой!

{jcomments on}