

## **Эчпочмак (треугольники)**

### **Продукты: (на класс)**

#### **Тесто:**

- маргарин — 1 пачка;
- кефир — 0,5 л;
- яйцо — 2 шт.;
- мука — 1 кг;
- майонез — 1 ст. л.;
- сода — 0,5 ч. л.;
- соль — 0,5 ч. л.;
- подсолнечное масло — 3 ст. л.

#### **Начинка:**

- картофель — 5-6 шт.;
- лук — 5-6 шт.;
- фарш — 0,5 кг;
- бульонный кубик;
- соль;
- перец молотый.

### **Приготовление:**

1. Маргарин растопить на медленном огне, влить кефир, добавить остальные компоненты (муку в последнюю очередь).
2. Очищенные картофель и лук порезать небольшими кубиками, лук пассировать, добавить фарш, посолить, поперчить по вкусу.
3. Слепить треугольники и поставить их на расстойку на 10-15 мин.
4. Смазать взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф.
5. Развести бульонный кубик в стакане воды.
6. Через 15-20 мин. (как подрумянится верх) влить 1-2 ч. л. бульона в отверстие начинки и допекать до готовности.

## **Эчпочмак (треугольники)**

### **Продукты: (на класс)**

#### **Тесто:**

- маргарин — 1 пачка;
- кефир — 0,5 л;
- яйцо — 2 шт.;
- мука — 1 кг;
- майонез — 1 ст. л.;
- сода — 0,5 ч. л.;
- соль — 0,5 ч. л.;
- подсолнечное масло — 3 ст. л.

#### **Начинка:**

- картофель — 5-6 шт.;
- лук — 5-6 шт.;
- фарш — 0,5 кг;
- бульонный кубик;
- соль;
- перец молотый.

### **Приготовление:**

1. Маргарин растопить на медленном огне, влить кефир, добавить остальные компоненты (муку в последнюю очередь).
2. Очищенные картофель и лук порезать небольшими кубиками, лук запассировать, добавить фарш, посолить, поперчить по вкусу.
3. Слепить треугольники и поставить их на расстойку на 10-15 мин.
4. Смазать взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф.
5. Развести бульонный кубик в стакане воды.
6. Через 15-20 мин. (как подрумянится верх) влить 1-2 ч. л. бульона в отверстие начинки и допекать до готовности.