



Эчпочмак - треугольники из дрожжевого теста, татарская кухня. Начинка - жирное мясо (в основном баранина, утка или говядина) с картошкой. Альтернатива обычным пирожкам. Вкусно и оригинально.

Ингредиенты:

для теста:

- мука - 0,5 кг
- дрожжи - 50 г
- теплое молоко - 1 ст.
- растительное или сливочное масло - 1 ст.л.
- яйца - 1-2 шт.
- сливочное масло или маргарин - 100 г
- соль
- сахар - 1 ст.л.

для начинки:

- мясо - 300-400 г
- картофель - 2-3 шт.
- репчатый лук - 1-2 шт.
- соль, перец

кроме того:

- яйцо - 1 шт.
- масло
- бульон (или вода)

Приготовление:

Приготовление дрожжевого теста (слоеного)

Дрожжи (свежие) растворить в теплой воде (2-3 ст.л.), добавить 1 ст.л. сахара и поставить в теплое место на 15-20 минут. Когда тесто начнет пузыриться, влить молоко, 1 ст.л. масла, яйца, соль. Все тщательно перемешать. Постепенно вмешать муку и замесить тесто. Чтобы сделать слоеное тесто, нужно раскатать его, смазать его топленым маслом или маргарином, сложить пополам. Опять смазать, сложить и т.д., пока не израсходуется все масло или маргарин.

Приготовление начинки

Мясо нарезать маленькими кусочками или измельчить на мясорубке.



Сырой очищенный картофель нарезать маленькими кубиками и добавить к мясу, также,

как и нашинкованный лук.



Начинку посолить, поперчить, добавить немного масла и тщательно все перемешать. Тесто раскатывать на лепешки, размером примерно с чайное блюдце. На середину лепешки поместить начинку.



Края лепешки заворачиваются не с 2-х сторон, как в обычных пирожках, а с 3-х.



оставляют отверстие, которое временно закрывают пробкой из теста.



при температуре 200-220°С в течение 20-30 минут. Вынуть из духовки, дать остыть.

`{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}`