

# Наш семейный рецепт приготовления Эчпочмака



Подготовили: семья  
Васильевой Полины  
МАДОУ «Детский сад  
№40»



# История рецепта:

Этот рецепт берет своё начало, в нашей семье от моей бабушки Мелиуши. Мы ее называли просто Маша. Она росла в тяжелые времена, но в то время, живя в деревне, все ингредиенты нужные для приготовления этого блюда, всегда были под рукой. И вот моя мама Рая подросла и бабушка поделилась этим рецептом с моей мамой. А мама научила меня говорить Эчпочмак. И я в свою очередь обязательно передам его своим доченькам.



# Ингредиенты:

Для теста:

Мука - 380 гр.

Масло слив. - 125 гр.

Сметана - 250 гр.

Соль - ½ ч.л.

Сода - ½ ч.л.

Начинка:

Картофель - 350 гр.

Мясо (мякоть бедра куриная) - 500 гр.

Лук репчатый - 2 шт.  
крупные



# Способ приготовления:

Первым делом смешиваем сметану с солью и содой и оставляем на 10 минут, постоять.

В это время подготовим нашу начинку: картофель, лук, мясо нарезаем мелким кубиком, посолить, поперчить по вкусу, все перемешать.

Приступаем к тесту: в сметану, смешанную с солью и содой добавляем растопленное на медленном огне сливочное масло и большую часть просеянной муки и тщательно перемешиваем.

После делаем небольшие лепёшки, складываем в них начинку и кусочек сливочного масла и закрываем все в треугольники.

Ставим в разогретую духовку при 180 градусах минут на 20-30.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!**

