

«Кыстыбыйчик»

По удмуртски



«Бабушкины
Рецепты»

Готовят:

Лукиянова Милана(2,9года)
Лукиянова Галина(мама)

Описание рецепта

Для приготовления данного блюда , нам понадобятся самые простые продукты.

Тесто:

-Мука

-Вода

-Яйцо

-Соль

Начинка:

-Картофель

-Колбаса

-Молоко

-Сливочное

масло

Замешать не тугое пельменное тесто, сформировать лепешки (среднего размера), обжарить на сухой сковороде. Смазать растительным маслом и дать постоять. Приготовить картофельное пюре с добавлением колбасы и наполнить лепешки начинкой.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!



По чему мы приготовили именно это блюдо!?

Наш выбор был не случайным...

В нашей семье с уважением относятся к семейным традициям и старшему поколению!!!

Наша бабушка, научила нас, готовить много разных, аппетитных блюд. Наш дедушка очень любит «Кыстыбый» с различными начинками. И нам, с ранних лет прививал любовь к сытной, полезной и вкусной еде.

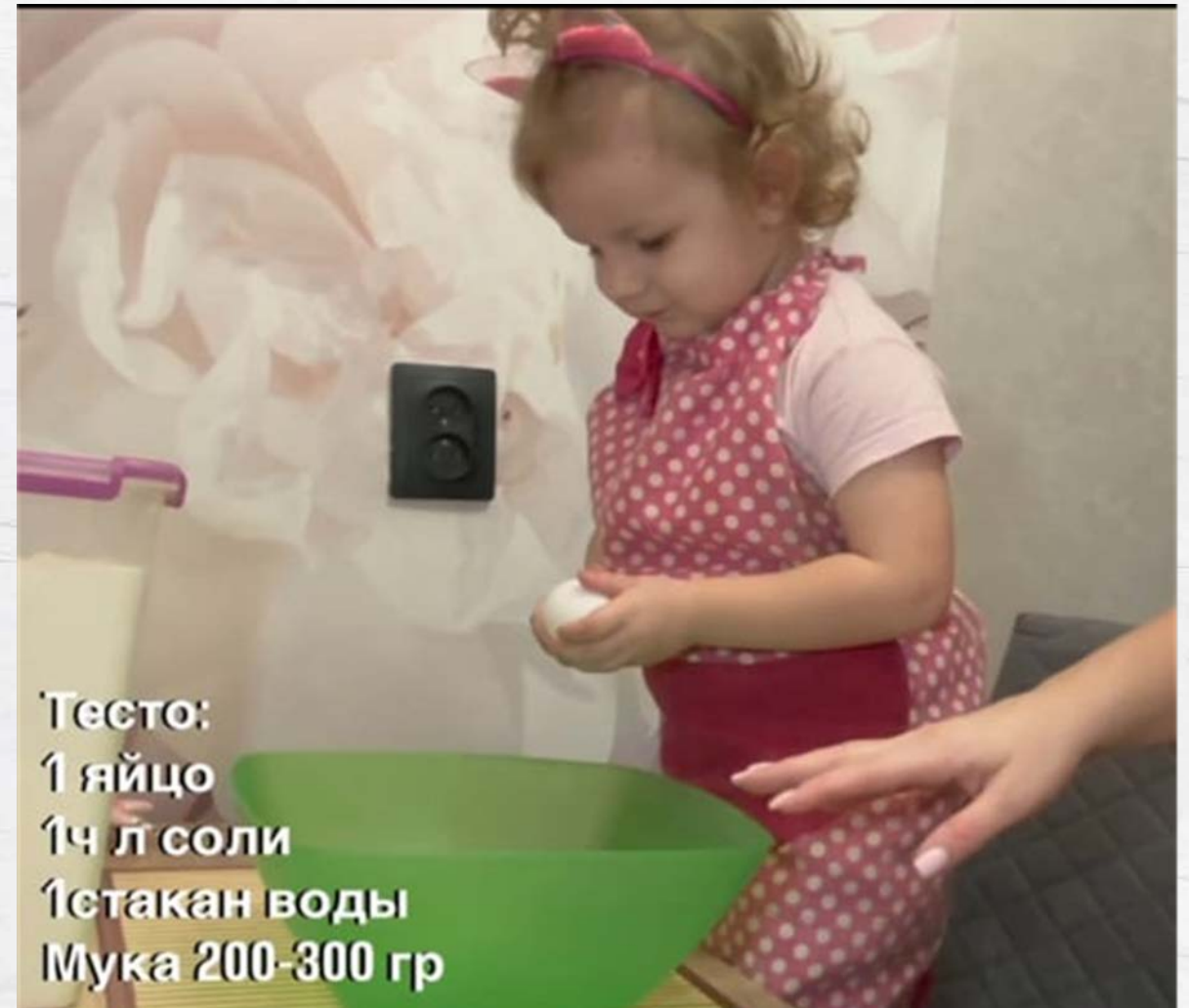
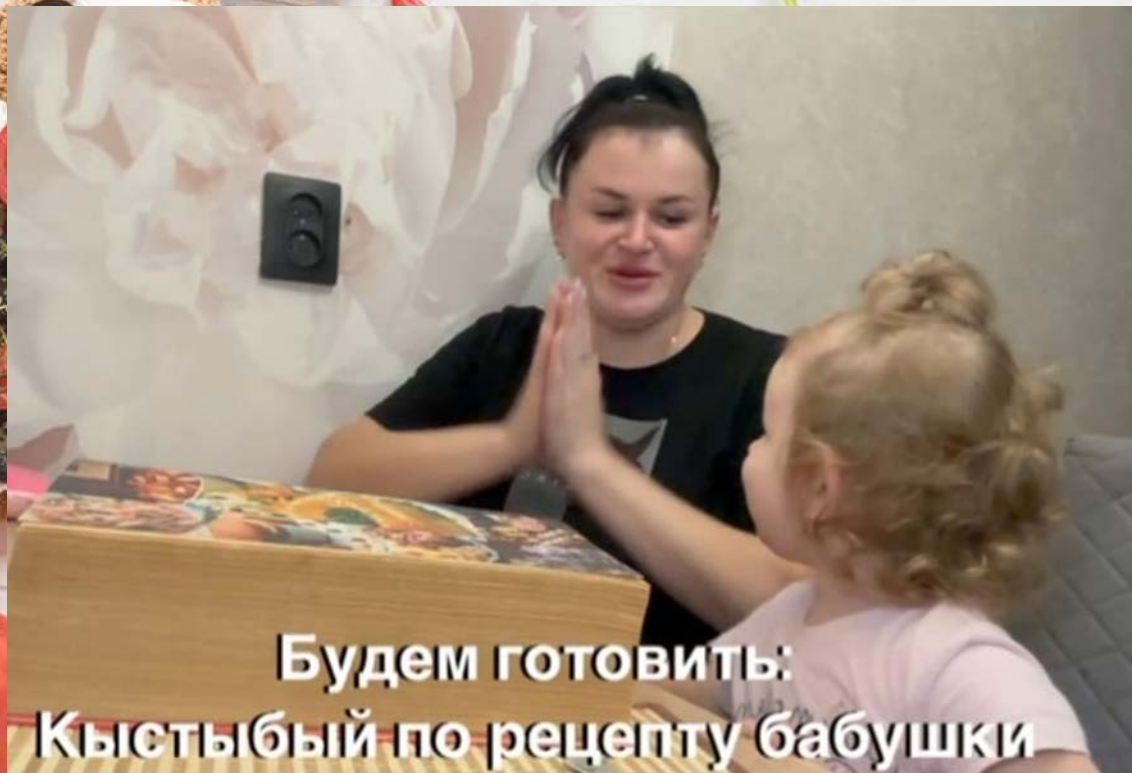


Историческое происхождение блюда

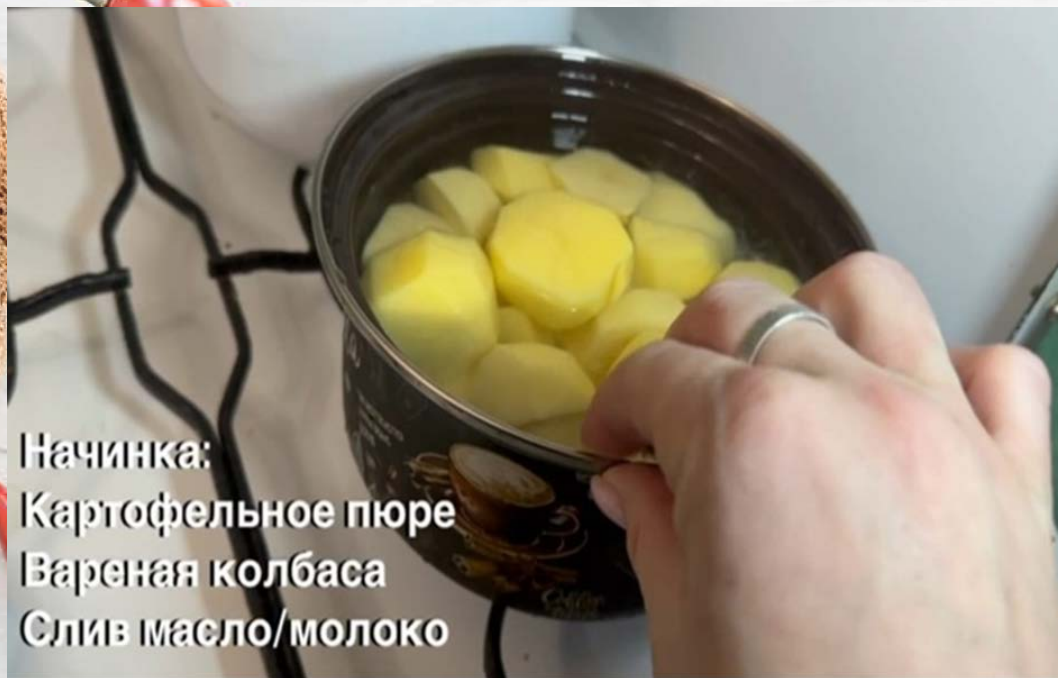
- **Кыстыбый** — блюдо тюркской кухни, которое проникло в башкирскую, удмуртскую и чувашскую кухни. Изначально кыстыбый готовили только с начинкой из пшённой каши, но в конце XIX — начале XX века, когда в Россию завезли картофель, начали готовить и из картофельного пюре.
- Название блюда произошло от слова «кыстыру» — «прищемить», ведь начинка как будто зажата между двумя половинками лепёшки.
- Особенности приготовления:
- Пресная лепёшка выпекается на сухой сковороде, ещё горячей складывается пополам.
- В некоторых районах Удмуртии фарш-начинку намазывают на лепёшку и сворачивают в рулетики.
- Готовые лепёшки смазывают растопленным сливочным маслом.



Приглашаем Вас, готовить с нами







Начинка:
Картофельное пюре
Вареная колбаса
Слив масло/молоко



Начинка готова!



С двух сторон поджариваем
На сухой сковородке



Промазываем подсол.маслом,
Закрываем крышкой



Можно использовать
Лаваш из магазина





**ВСЕМ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!
БЛАГОДАРИМ ЗА ПРОСМОТР**