

Вергуни з ряжанкою по-домашньому

*Пірожик Вікторія Григорівна
помічник вихователя,
Новоолександрівський Заклад
дошкільної освіти «Веселка».
Новоолександрівська
територіальна громада,
с. Новоолександрівка,
Дніпровський район.*



Рецепт вергунів:

- 3 жовтки,
- 1 ложку цукру,
- 1/2 склянки сметани,
- сіль на кінчику ножа,
- 1 чарка самогону,
- олія соняшникова і смалець для смаження,
- цукрова пудра для посипання.

Круто замісіть тісто, дати «відпочити» 20 хвилин, вироблять вергуни та смажити у смальці.

Викласти на паперові серветки, дати стекти жиру.

Після перекласти на гарну таріль та притрусити цукровою пудрою.

Ряжанка по-домашньому

Рецепт страви:

- 4 л молока,
- 0,5 л сметани.

Молоко спарити в духовці протягом 3 годин.

В тепле молоко повільно ввести сметану. Розмішати гарно.

Закутати на 8-9 годин для повільного прокисання.

Поставити в холодильник на 2-3 години.

Готову страву збовтати та розлити по склянках.