

«Ечпичмак» (косинець по-українськи)

*Односум Расіма Галімовна, пенсіонер,
за фахом – вихователь дитячого
садка. Перещепинська міська
територіальна громада,
м. Перещепене, Новомосковський
район.*



Рецепт страви:

На 8 порцій:

- 300 гр. води
 - 100 гр. вершкового масла
 - 1 чай. ложка солі, сода на кінчику ножа
- Замісити м'яке тісто.

Начинка:

- 1,5 кг картоплі, 600-700 гр. м'яса нарізати кубиками,
- 4-5 цибулин мілко нарізати

Перемішати начинку, додаючи сіль та перець на смак.

Розкотати коржі, покласти в них начинку, защипати у формі трикутника з трьох сторін косицею.

По верху намазати вершковим маслом.

Випікати в духовці при температурі 180 градусів 60-70 хв.

Гарячий виріб змазати вершковим маслом.

Подавати до столу гарячим, можна вживати з молоком.