

«Книш» – старовинна святкова страва

*Журавель Галина Насибдibirівна,
Комунальний заклад «Дубовиківська
середня загальноосвітня школа
Дубовиківської сільської ради.
Синельниківський район, с. Дубовики.*

Книшами українці обдаровували колядників, з ними відвідували родичів і кумів на різдвяні свята. Страва дуже проста, а потрібні продукти завжди є під рукою.



Рецепт страви:

Для книша з картопляною начинкою потрібно:

- Борошно пшеничне - 2,5 склянки
- Олія – 0,5 склянки
- Яйце – 2 шт.
- Сіль – 0,5 ч. л.
- Оцет (9%) – 1 ч. л.
- Вода – 0,5 склянки
- Розпушувач тіста 1 ч. л.

Для начинки :

- Картопля - 4-5 штук
- Цибуля - 1 штука
- Олія - 3-4 ст. л.

Для обмазки

- 1 жовток
- 1 ст. л. молока (все ретельно змішати)

1. Для тіста змішуємо всі сухі інгредієнти. Вбиваємо яйце, додаємо олію і воду. Поступово додаємо борошно, замішуємо м'яке тісто. Ставимо «відпочити» в холодильник на 1 годину.

2. Відварюємо картоплю для начинки. Подрібнюємо цибулю та обсмажуємо на олії. Додаємо до відвареної картоплі. Солимо та перчимо на (свій) смак. Якщо любляєте часничок, можете додати.

3. Готове тісто ділимо на 2 частини. Розкачуємо одну частину у тонкий пласт, розміром приблизно 30 на 40 см. Викладаємо начинку ближче до краю. Скручуємо. Розділяємо «ковбаску» на однакові за розміром частини. Краєчки защипуємо, серединку притискаємо до центра. Те саме робимо з другою половиною тіста.

4. Деко застилаємо пергаментним папером, викладаємо наші книшики, рясно обмазуємо жовтком з молоком. Ставимо в духовку розігріту до 190 С, випікаємо близько 25 хв. до золотистого кольору.

М'якенька запашна начинка, тоненьке хрумке тісто...мммм – смакота!