

# Кропеники

Мазка Ніна Василівна,  
пенсіонерка,  
Зеленодольська територіальна  
група, Криворізький район,  
с. Велика Костромка.

Кропеник – пиріжок, рулетик з  
кропом – місцева костромська  
справа.



## Рецепт страви:

**Засмажка :** 200 г цибулі, 120 мл соняшникової олії.

Жмут кропу свіжого (або солоного) нарізати мілко.

**Для тіста :** 1 л води (або молока), 50 г дріжджів, 1 яйце, 100 мл соняшникової олії, сіль, борошно.

Замісити на опарі, вимісити м'яке тісто.

Тісто розділити на чотири частини, кожен розкачати коржом, покласти начинку (засмажку з кропом), посолити.

Скатати рулетом та нарізати круглими шматочками.

Викласти на змащену смальцем пательню зрізом доверху. Випікати до готовності.