

Широківська плачинда

*Завгородня Ірина Анатоліївна
завідувач дитячої бібліотеки КЗК
«Широківська публічна бібліотека»
Широківської селищної ради. смт
Широке, Криворізький район.*

Плачинда – виріб із тіста, що має плоску форму з начинкою із гарбуза. Особливість Широківської плачинди в її інгредієнтах і формі.

Рецепт страви:

Інгредієнти:

- Гарбуз – 500 г.
- Мука – 500-600 г.
- Кисле молоко (яке підійшло) – 1 склянка
- Сіль – дрібка
- Масло домашнє – 150
- Яйце – 1 шт.
- Сода – 1 ч. л. без гірки
- Цукор – на смак
- Мед – 1 ст. л.
- Сметана домашня – 0,5 склянки.

Підігріваючи кисле молоко дати йому підійти. Змішуємо кисле молоко зі сметаною додавши 1 чайну ложку соди. Поступово всипаємо борошно, розмішуючи до консистенції густих вершків. Вливаємо розтоплене масло та вбиваємо 1 яйце. Замішуємо м'яке тісто, при необхідності додаємо борошно.

Залишаємо тісто відпочити, накривши рушником на 15-20 хвилин.

В цей час готуємо начинку. Натертий гарбуз (500 г) тушкуємо на сухій пательні 5-7 хвилин. Після тушкування гарбуз остуджуємо та зливаємо сік.

½ частину тіста викладаємо на пергаментний папір та розкачуємо товщиною 5 міліметрів.

Викладаємо частину гарбузової начинки та посипаємо її цукром. Зверху викладаємо другу частину гарбузової начинки. Тісто, яке залишилося розкачуємо та накриваємо ним начинку. Формуємо прямокутний пиріг, прикрашаємо його орнаментом із тіста та випікаємо 20 хвилин в заздалегідь розігрітій духовці до 180 градусів.

З 1 столової ложки меду та 2 столових ложок сметани готуємо суміш для змащення плачинди.

Гарячу плачинду змащуємо сумішшю.

