

Skruzdelynas

- Муровейник

Рецепт 1

Сироп:

1 стакан искусственного меда (может быть и натуральный)
1 ст. сахара
0,5 ст. воды

Сахар заливаем водой до края (что бы воды не было сверху сахара). На медленном огне доводим до кипения. Сначала будет много пузырьков, далее масса станет прозрачной. Добавляем мед и снова доводим до кипения, помешивая. При желании можно добавить немного лимонного сока. Если капля сиропа в холодной воде не растворяется, вы все сделали правильно.

Тесто:

3 яйца
9 ст. ложек муки
(с расчета на одно яйцо – 1 ст. л. муки)
соль (по вкусу)

Тесто тщательно замешивается как для приготовления макарон. При замешивании ударять тесто о стол, от этого оно станет слоистым. При раскатке теста стол не посыпать мукой, а смазать тонким слоем растительным маслом. Тесто должно получиться таким, что бы не прилипало к столу, рукам. Раскатать как можно тоньше, до прозрачности. Нарезать разной формы (треугольники, квадратики, ромбики). Далее, всё ложем в посуду с разогретым растительным маслом и обжариваем до светло-золотистого цвета. Эта процедура занимает очень мало времени, поэтому, чтобы не пережарить, следует подготовиться за ранее что бы вынуть выпечку из растительного масла, например дуршлагом. Каждый листок (еще горячий) в отдельности обмакиваем в приготовленный сироп и посыпаем маком (можно для разнообразия посыпать молотыми лесными или грецкими орешками). Складываем на тарелку в форме пирамиды. Обождают пока все остынет и загустеет.

Рецепт 2

Для теста:

4 - 5 яички
5 столовые ложки сметаны
4 стаканы муки
соль (по вкусу)

Для сиропа:

Стакан мёда (искусственный или натуральный)
2 столовые ложки воды
30 г масла (сливочное)
1 столовая ложка сметаны

Способ приготовления как в первом рецепте!



Приятного аппетита!