

Тесто для кыстыбый

Автор: Administrator
02.03.2014 13:28



Кыстыбый - национальное блюдо из теста, башкирской и татарской кухни.

С виду, это обжаренная лепешка, начиненная рагу или кашей, а в последнее время, для начинки часто используют картофельное пюре. Визуально, кыстыбый напоминает пирог, на половинку лепешки кладется начинка, после чего, второй половинкой накрывается.

По желанию можно обмазывать топленным маслом. Начинка может меняться в зависимости от личных вкусовых предпочтений. Главное правильно приготовить тесто для кыстыбый

Если изменить рецепт приготовления начинки, то блюдо можно кушать и во время поста.

Интересное: В Башкортостане в 2011 году был приготовлен самый большой кыстыбый, который имел в диаметре 2м10 см, за что и попал в книгу рекордов Гиннеса.

Тесто для кыстыбый:

мука - 320г

Тесто для кыстыбый

Автор: Administrator
02.03.2014 13:28

молоко - 100мл (можно заменить водой)

масло сливочное - 40г

яйцо - 1 шт.

сахарный песок - 1 ст. л

соль – на усмотрение

Начинка для кыстыбый:

картофель - 1000 г

лук репчатый - 185 г

масло сливочное - 100 г

соль – на усмотрение

для смазки растительное масло

Тесто для кыстыбый – приготовление

Пресное тесто, необходимо замесить. Добавить в молоко соль, сахар, растительное

Тесто для кыстыбый

Автор: Administrator
02.03.2014 13:28

масло, яйцо и перемешать. Просеянную муку высыпать и замесить тесто, которое не должно прилипнуть к рукам. На 10 минут, тесто для кыстыбый накрываем полотенцем и приступим к начинке.

Отварим в подсоленной воде, очищенный картофель. Затем, мелко нарежем репчатый лук и до готовности пассируем его на масле

Из пресного теста раскатываем тонкие но большие в диаметре лепешки.

С помощью ножа и тарелки, аккуратно вырезаем лепешки меньшего диаметра.

Приступаем к начинке. С кастрюли сливаем воду, к картофелю добавляем пассерованный лук и растительное масло. Если пюре вышло крутым, добавляем картофельный отвар или горячее молоко, но с таким расчетом, что бы пюре получилось не жидким.

Лепешки для кыстыбый обжариваем с двух сторон и полотенцем накрываем их, иначе они

затвердеют.

Очищенный, мелко нарезанный лук, пассируем до готовности.

Начинку укладываем на одну половинку лепешки, а второй половинкой накрываем пополам. Начинять лепешки нужно пока они горячие, иначе могут поломаться.

Поверхность кыстыбый нужно смазать растительным маслом. Подавать рекомендуется в горячем виде.

Тесто для кыстыбый

Автор: Administrator
02.03.2014 13:28

Кыстыбый готов. Приятного аппетита.