

Шаньги с зеленым луком и ТВОРОГОМ

Семья Мотыревых раскрывает
тайный рецепт!

Маленькая история

Ещё в глубоком детстве нашей мамы её прабабушка, Мокрушина Вера Николаевна, стряпала шаньги с зеленым луком и творогом. Рецепт этих шанег хранится в нашей семье много лет. Бабули уже давно нет, но незримо она присутствует рядом.



Ингредиенты

Для теста:

480 гр. муки

300 мл. воды

2 ст. ложки сахара

1 ч. ложка соли

1 ч. ложка сухих дрожжей

2 ст. ложки подсолнечного
масла

Для начинки:

Творог

Зеленый лук

Соль

1 яйцо

Сметана



ГОТОВИМ тесто

У мамы есть
целых 5
ПОМОЩНИКОВ-
детей и одна
маленькая
ПОМОЩНИЦА-
хлебопечка. Все
необходимые
ингредиенты
засыпаем в чашу
и замешиваем.



Готовим начинку



Творог протираем через
мелкое сито



Нарезаем лук



Добавляем яйцо



Немного солим и перемешиваем

Почти готово

Выпекать при температуре 180 градусов около 20 минут до появления легкого румянца.



Формируем шанежки



Смазываем шаньги сметаной

Секрет

Готовить с любовью и кушать с удовольствием!

