

Лепешки с мясным фаршем (лаамаджу)

Автор: Јаха

22.11.2010 14:24 - Обновлено 22.11.2010 15:18



Прекрасная Армянская кухня, всегда отличается своим безупречным вкусом.

Требуемые ингредиенты

Для теста:

- 1 кг муки,
- 400 г мацуна,
- 4 г соли.

Для начинки:

- 1 кг баранины,
- 50 г репчатого лука,
- 150 г помидоров,
- 30 г стручкового перца,
- 200 г разной зелени;
- соль,
- черный перец и чеснок по вкусу

Муку просеять, собрать горкой, сделать углубление, в которое влить разбавленный теплой водой мацун и соль. Хорошо перемешать, замесить крутое тесто, разделить на

Лепешки с мясным фаршем (лаамаджу)

Автор: Жаха

22.11.2010 14:24 - Обновлено 22.11.2010 15:18

небольшие шарики и оставить на расстойку. Для приготовления фарша мякоть баранины пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный репчатый лук, зелень, толченый чеснок, помидоры или томат-пасту, черный перец, мелко нарезанный стручковый перец и соль. Шарики теста раскатать в лепешки толщиной 3 мм, разложить тонким слоем фарш и выпекать в хорошо нагретом духовом шкафу до готовности. Подать лаамаджу в горячем виде.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}