Для фарша: 1 кг **картофеля**, пучок **зеленого лука**, большой пучок **пряной зелени**, 4 столовые ложки
томатного пюре,
ягодки для украшения пиццы, полстакана
сметаны
, 2 столовые ложки
коньяка
, 0,5 стакана
сливок
, 1
желток
.
Для теста: 0,5 стакана сыворотки из-под простоква ши, 0.5 стакана сметаны, пшеничной муки столько, сколько нужно для приготовления теста средней густоты.

Вымесить тесто, подпылить его мукой и сформировать шар. Прикрыть тесто салфеткой и оставить на 30 минут. Тесто разделить на 8 частей. Из каждой части сформировать сочень. Выпекать до пол у готовности. Смазать сочни томатной пастой, размешанной со сметаной, уложить сверху нарезанный мелкими кубиками отваренный на пару картофель, обсыпать его пряной зеленью с луком и украсить розеточкой натертой моркови, ягодками или чем-нибудь другим. Перед тем как поставить в духовку, сбрызнуть каждую пиццу сливками, размешанными с яичным желтком и коньяком. Это праздничное блюдо должно подаваться к столу горячим (по одной пицце на пирожковой тарелке). Хозяйка должна быть готова к тому, что гости непременно попросят повторить блюдо. Поэтому для четырех персон, на которых рассчитаны все наши рецепты, следует готовить 8 порций.
Следует обратить внимание, что мы не применяли рыхлителя для сметанного теста. Питьевая сода в нашем питании не применяется. Сметанное тесто с добавлением сыворотки от кислой простокваши достаточно вкусно, поэтому можно не затевать тесто на хмелевых дрожжах.
Вкусные блюда получаются из так называемой таркованной массы. Это натертый на терке и не отжатый сырой картофель. Из него можно приготовить клецки для овощного супа или отварить в овощном бульоне. Сырой картофель в бульоне заваривается в виде легкого киселя. Это удивительно вкусно и полезно. Варка картофеля в кипящем бульоне продолжается не больше 1—2 мин. Засыпать таркованной массой можно самые различные супы, борщи и щи.

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ