

Кош теле = Хворост



Кош теле блюдо татарской кухни, представляющее собой тонкие кусочки жареного в масле теста, которые напоминают русское лакомство хворост. В переводе с татарского означает птичьи языки. Готовить блюдо совсем несложно, а его вкус непременно порадует всех.

Ингредиенты:

Мука полкило

Молоко 2-3 столовые ложки

5 яиц

Сахарный песок 1 столовая ложка

Масло топленое 500-600 г

Немного соли и соды

Сахарная пудра – 2 столовые ложки

Приготовление:

Берем глубокую миску и смешиваем в ней яйца, сахар и молоко, добавляем соль с хлебной содой, а затем тщательно перемешиваем смесь, пока сахар полностью не растворится.

Добавляем муку и замешиваем крутое тесто. Раскатываем полученное тесто так, чтобы его толщина была не более 1,5-2 мм и разрезаем на небольшие ромбики (5-6 см).

Обжариваем на масле до золотистого цвета.

Как только блюдо остынет, украшаем сахарной пудрой.

Источник: www.pokushay.ru