

## Пачат – мордовские блины



### Ингредиенты:

Пшено 1 стакан

Мука 2 стакана

Молоко 400 мл

Яйца куриные 4 шт.

Сахар 2 ст. ложки

Соль 0.5 ч. ложки

Дрожжи сухие 10 г

Масло сливочное 100 г

В мордовской кухне блины пекутся из нескольких видов муки. В тесто кроме пшеничной муки добавляется мука из пшена, гречки, гороха. Блины пекутся на дрожжах, поэтому получаются пышные и толстенные. Подают блины, обильно смазав маслом, с медом, сметаной и ягодами.

### Приготовление:

Пшено хорошо промыть в нескольких водах, затем просушить на бумажном полотенце и на сковороде. Измельчить в муку (я измельчала кофемолкой). Дрожжи распустить в теплом молоке. Яйца взбить с сахаром и солью, добавить молоко с дрожжами, затем пшенную и пшеничную муку, хорошо перемешать венчиком.

Накрыть емкость с тестом полотенцем и поставить в теплое место на 1.5-2 часа. Сливочное масло растопить. Сковородку нагреть, смазать сливочным маслом, налить 2.3 половника теста и выпекать блин с двух сторон. Готовый блинчик смазать с двух сторон сливочным маслом.

Подавать с медом или сметаной, вареньем, можно добавить ягоды.

**Источник:** <http://cookorama.net/ru/blog/bliny/pachat-mordovskie-bliny.html>

## Пампушки (Цюкорост, Сюкорот)



### Ингредиенты:

Муки 500 г  
Маргарина 40 г  
Сахара 70 г  
Дрожжей 12 г  
Меланжа 40 г  
Воды 250 мл  
Растительного масла (для фритюра) 100 мл  
Сахара для обсыпки 100 г

### Приготовление:

Из дрожжевого теста раскатывают шарики весом 25-30 г и жарят в большом количестве жира (1 : 4). Подают, посыпав сахарной пудрой или полив сахарным сиропом, вареньем. Можно посыпать и луком, жаренным во фритюре.

Источник: <http://zubova-poliana.narod.ru/history-food1.htm>

## Чибрики (крупный пончик)



### Ингредиенты:

Мука – 80 гр.,  
Дрожжи – 3 гр.,  
Соль – 8 гр.,  
Жир – 16 гр..

**Приготовление:**

Тесто готовят безопарным способом, слабой консистенции. Готовое тесто разделяют булочками, после расстойки растягивают руками в виде круглой лепешки и жарят во фритюре (в большом количестве жира 1:4).

**Источник:** <http://www.library.saransk.ru>