

Салма



Салма - весьма распространенное среди татар блюдо. Его готовят на мясном бульоне и на отварах. Салму можно варить с картофелем, луком, морковью, горохом, чечевицей. Салму, сваренную на отваре, заправляют луком, поджаренном на масле. Обычно салму едят с катыком. Салму делают из пшеничной, гречневой, чечевичной и гороховой муки.

Ингредиенты:

100 - 150 г бульона, 2-3 яйца, 400 - 500 г муки.

Приготовление:

В чашу или на разделочную доску насыпать муки, выпустить яйца, положить щепотку соли и, подливая остуженный бульон, замесить тесто. Тесто для салмы должно получиться мягче, чем тесто для лапши.

Готовое тесто разрезать на куски по 100 граммов и раскатать в палочки толщиной с мизинец. Палочки разрезать ножом или разорвать на кусочки величиной с кедровый орешек. Большим пальцем руки крутнуть каждый "орешек", придав ему форму ушек.

Источник: www.tatdish.ru