

РЕЦЕПТ ПИРОГА БЛИТВЕНЯК:

Состав:

Начинка:

½ кг очищенной свекловицы
2 дл растительного масла
250 г сахара
2 стручка корицы
3 пакетика ванильного сахара
100 г изюма
немного соли

Тесто:

400 г муки
4 столовые ложки растительного масла
50 г сахара
ванильный сахар
немного соли
вода

Приготовление: Замесить тесто, затем его разделить на два шарика, оставить на короткое время.

Свекловицу нарезать как можно мельче (3-4 мм), добавить сахар, корицу, ванильный сахар, соль, растительное масло и изюм. Тесто тонко раскатать. Одну часть теста положить на противень, положить начинку, и накрыть это второй частью теста. Выпекать при температуре 180 градусов приблизительно 30 минут. Когда пирог испечен, посыпать его сахарной пудрой.