

Лепешки с зеленью



На 100 грамм:
Калорийность: **316.94 ккал.**
Белки: **5.09 г.**
Жиры: **19.27 г.**
Углеводы: **30.07 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/lepeshki-s-zelenyu/>

Ингредиенты:

- кефира — 100 мл
- воды газированной — 50 мл
- масла сливочного — 50 мл
- соли — 1 ч. л
- сахара — 1 ч. л
- муки — 200 г
- укропа — 20 г
- петрушки — 20 г
- масла оливкового — 3 ст. л

Приготовление:

Выдержать кефир при комнатной температуре чтобы он нагрелся,.
Смешать с газированной водой, растопленным сливочным маслом,.
Солью и сахаром. Хорошо перемешиваем.
Частями всыпая муку, замешиваем тесто, оборачиваем пленкой.
И оставляем в холодильнике на 20 минут.
Промываем зелень и измельчаем блендером добавив 2 ст.л. оливкового масла,.
По желанию можно добавить чеснок.
Достаем тесто из холодильника и делим его на 7 частей.
Кусочки теста раскатываем так тонко, как можем, смазываем зеленью.
Тесто свернуть в трубочку, потом "улиточкой", слегка приплюснуть.
Тесто иногда может немного порваться, это не страшно.
Обжариваем "улиточек" на оливковом масле до золотистой корки, накрыв сковороду.
Крышкой том еще минут 10.