

Perepecs

Az udmurt konyha egyik legjellegzetesebb vendégváró étele a gyúrt tésztából készült, általában darált hússal, gombával, krumplipürével, káposztával vagy akár retikkel töltött, hagyományosan kemencében kisütött *perepecs*. Igen ízletes és tápláló étel, és – bár elkészítése kissé időigényes – otthon, kemence híján a sütőben megsütve is elkészíthetjük.

Hozzávalók:

fél kg liszt
1 tk só
1 tojás
2-3 ek olaj v. margarin
½ - 1 pohár víz



Elkészítés:

A fél kg lisztet elkeverünk egy teáskanálnyi sóval, hozzáesszünk egy tojást és 2-3 evőkanál étolajat vagy margarint, majd kb. fél-egy pohár víz hozzáadásával az egészet kemény tésztává gyúrjuk.

Gyúródeszkára tesszük, 4-5 cm átmérőjű hengert formázunk belőle, amiből azután ujjnyi vastag szeleteket vágunk. A szeleteket kissé kinyújtjuk (ügyelve arra, hogy kör formájúak maradjanak), majd a szélüket ujjunkkal csippentgetve kb. egy cm magas peremet formázunk nekik. Az így kapott „kosárcákat” kivajazott tepsire helyezzük és ízlés szerinti töltelékkel megtöltjük.

Töltelékek:

A **káposztás töltelék**hez egy kisebb fejes káposzta felét lereszeljük és kevés étolajon, egy teáskanál só hozzáadásával, két-három fej apróra vágott vöröshagymával együtt kissé megpároljuk.

A **húsos töltelék**hez ledarálunk 50 dkg sertéshúst és ezt is kevés olajon, két-három fej apróra vágott hagymával, só, bors és egy kis víz hozzáadásával kissé megpároljuk.

A **krumplis töltelék**hez kb. fél kg krumpliból tej és egy kevés vaj hozzáadásával krumplipürét készítünk.

A **gombás töltelék**hez három fej apróra vágott hagymán és egy kis olajon félig megpárolunk egy kg apróra vágott gombát, sózzuk, borsozzuk.

A töltelék tetejére tejjel elkevert, felvert tojást öntünk (ehhez fél liter tejet keverünk el 4-5 jól felvert tojással). Forró sütőben a töltelék jellegétől függően kb. 30-40 perc alatt készre sütjük a perepecseket. Sütés után a még meleg perepecsek alját is és tetejét is kevés olvasztott vajjal vagy margarinnal átkenjük.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!