БАБА ГАЛЯ

Заходи, милок!

180 домашних рецептов



Вкусно, по-домашнему, с теплом

Домашняя кухня • 2026

Пирожки с картошкой и жареным луком

16 штук • 2,5-3 часа

ПОНАДОБИТСЯ

- Мука 500 г
- Молоко 250 мл
- Дрожжи сухие быстродействующие 7 г
- Сахар 20 г
- Яйца 2 шт.
- Масло растительное 60 мл
- Соль 10 г
- Картофель 700 г
- Лук 250 г

ГОТОВИМ

1. Из тёплого молока, дрожжей, сахара, муки, 1 яйца, 40 мл масла и 5 г соли замеси тесто. Дай тесту увеличиться вдвое за 60-90 минут.
2. Картофель отвари и разомни. Лук обжарь в 20 мл масла, смешай с картофелем и оставшимися 5 г соли, остуди.
3. Слепи 16 пирожков, оставь на противне на 25 минут. Смажь вторым яйцом, пеки при 180 °C 20-25 минут.

ГАЛЯ ПОДСКАЗЫВАЕТ

Молоко должно быть тёплым, около 35 °C, а не горячим.

Источник для сверки · открыть опубликованный рецепт

Пышки на кефире

16 штук • 1 час 10 минут

ПОНАДОБИТСЯ

- Кефир 250 мл
- Яйцо 1 шт.
- Мука 350-400 г
- Сахар 15 г
- Соль 3 г
- Сода 3 г
- Масло растительное 15 мл в тесто и 250 мл для жарки

ГОТОВИМ

1. В кефир комнатной температуры добавь соду на 5 минут. Вмешай яйцо, сахар, соль и 15 мл масла.
2. Постепенно добавляй муку до мягкого чуть липкого теста, накрой на 15 минут. Раскатай до 1 см, вырежи 16 кружков диаметром около 7 см, обрезки собери без долгого замеса.
3. Жарь в масле около 165-170 °C по 2-3 минуты с каждой стороны. Первую разломи: середина должна пропечься. Убавь огонь, если корочка темнеет раньше.

ГАЛЯ ПОДСКАЗЫВАЕТ

Возьми сковороду с дном около 18 см: 250 мл масла дадут слой примерно 1 см. Жарь партиями, не заполняя сковороду вплотную.

Источник для сверки · открыть опубликованный рецепт

Гусиные лапки

24-30 штук • 1 час 40 минут

ПОНАДОБИТСЯ

- Творог сухой 200 г
- Масло сливочное 100 г
- Мука 200-250 г
- Разрыхлитель 5 г
- Соль 1 г
- Сахар для обмакивания 100 г

ГОТОВИМ

1. Разомни творог с мягким маслом и солью. Добавь разрыхлитель и муку порциями до мягкого теста. Охлади 30 минут.
2. Раскатай до 3-4 мм, вырежи кружки диаметром около 8 см. Одну сторону окуни в сахар, сложи сахаром внутрь. Повтори, сложив вчетверо. Верх обмакни в сахар, край прижми вилкой.
3. Уложи несахарной стороной на пергамент. Пеки при 180 °C 20-25 минут до золотистости.

ГАЛЯ ПОДСКАЗЫВАЕТ

Влажный творог сначала отожми, а муку не добавляй всю разом.