

## Поминальная каша.

### Ингредиенты:

3 литра молока  
2 стакана риса  
(200-граммовый стакан без верха)  
1 стакан пшена  
(200-граммовый стакан без верха)  
200г масла  
3 яйца  
1 стакан сахара  
1 чайная ложка соли  
Ваниль

### Способ приготовления



Яйца взбить с сахаром и тонкой струйкой ввести при помешивании в готовую кашу.



В кипящее молоко добавить промытую крупу и варить на медленном огне при регулярном помешивании до готовности (чтобы крупа стала мягкой, нежной).

Варить нужно в цельном молоке. Это дольше, зато вкус отменный!



Затем добавить масло, ваниль и довести всё до кипения. Дать каше настояться, укутав ее.

**Приятного аппетита!**

## Пашкет

пирог-круглик из дрожжевого теста с начинкой из мяса и квашеной капусты.



1. Дрожжевое тесто можно приготовить по любому привычному для Вас рецепту (на молоке/ постное/скорое и т.п.)

Обычно казаки для выпечки пашкета использовали сдобное дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, но можно было использовать и постное тесто.

2. Секрет пирога в начинке: 1кг свинины (желательно грудинки) мелко порубить, потушить в казанке с добавлением соли, душистого перца и 300г репчатого лука, порезанного полукольцами. Когда мясо будет готово, к нему примешивают 1кг квашеной капусты. Начинку тушат в казане, время от времени помешивая и не давая поджариваться (10 - 15 мин).



### Полезные советы:

\*при приготовлении дрожжевого теста нельзя кричать, хлопать дверью, надо избегать сквозняков, иначе тесто «сядет» и пироги выйдут «клёклые» (низкие, несдобные).

\*Если квашеная капуста имеет кисловатый или пересоленный привкус, ее надо заранее вымочить или даже обдать кипятком.

\* Начинку надо приготовить заранее или остудить так, чтобы к моменту разделки пирога она была чуть теплой. Слишком холодная или горячая начинка отрицательно сказывается на качестве теста.

\*Готовый пирог смазывают маслом или жидкостью, собравшейся в выемке в центре пирога. Накрывают пергаментной бумагой и салфеткой для того, чтобы он «отпотел». Подают пирог, нарезав его на куски.

\*Перекаладывать пашкет на поднос не рекомендуется, так как подавать его надо всегда горячим. Если хозяйка пекла очень много пирогов, то остывшие пашкеты снимали со сковороды и хранили на деревянных подставках-кружках. Перед подачей обязательно разогревали на сковороде под крышкой или на пару.

**Приятного аппетита!**