



500 г **картофеля**, 1,5 **стакана муки**, чайная ложка **лимонного сока**. 0,25 чайной ложки **красного молотого перца**, 100 г **топленого русского масла**.

Отварить картофель «в мундире», осторожно снять кожицу, тщательно размять клубни. Для этого можно пропустить их через мясорубку. Скатать крутые шары размером с теннисный мяч. Оставить в прохладном месте на 7—8 часов. Из муки замесить довольно крутое тесто, используя для этого воду с лимоном.

Тесто, накрытое салфеткой, должно полежать 15—20 минут. Затем приступаем к довольно трудному процессу заделывания картофельных шаров в лепешки из приготовленного теста. В ловких руках балкарок это блюдо приготавливается легко, но мне это далось не сразу.

Тесто делится на равные части по количеству картофельных шаров. Рукой разминается лепешка из теста диаметром примерно 12—13 см и картофельный шар постепенно в ладонях обволакивается тестом. Изделие напоминает теннисные мячи. Затем разогревают сковороду и раскатанную на доске лепешку ставят на огонь. Все искусство приготовления этого блюда заключается в том, чтобы не нарушить целостности теста, потому что лепешка на огне начинает вздуваться, словно шар. Пропекается она с двух сторон, и готовые изделия кладут на плоское блюдо. Вздувшийся шар по-степенно становится плоским. Укладывая одну лепешку на другую, балкарки обливают их слегка растопленным мас-лом и подают на стол. К этому блюду полагается всевозможная огородная зелень.

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - [ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ](#)