Картофельные палочки (27 января 2014)

А я к вам с картофельными палочками. У меня порой остается пюре, которое уже на следующий день никто не есть. Вот нашла в журнале рецепт вкусных палочек, в который как раз и идет холодное пюре.
Делаются быстро, легко. А результат порадует всех. В зависимости от раскатки и нарезки теста, а также времени выпечки вы можете получить хрустящий вариант, а можете - более мягкий.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты:

125 г сливочного масла

125 г муки

125 г холодного картофельного пюре

1 яйцо (немного взбить) для смазывания

1-2 ст.л. кунжута, мака, тмина

соль по вкусу

щепотка молотого черного перца

Приготовление:

1. Смешать муку и сливочное масло в крошку. Добавить пюре. Замесить тесто.

Положить на 1 час в холодильник. Я не клала, раскатывала сразу.
2. Раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать на полосочки шириной 1-1.5 см.
3. Смазать взбитым яйцом, посыпать кунжутом (маком, тмином).
4.Выпекать в разогретой до 220С духовке 10-15 минут до золотистого цвета.

Комментарии (49)

cookonline 27 января 2014 14:04

Мы тоже не едим на второй день, обязательно попробую!

eastflower 27 января 2014 14:09

Ирочка, буду рада, если понравится. Я теперь себя на заметку взяла зразы и эти палочки на случай, когда пюре останется.

ne_zhe_nka 27 января 2014 14:09

Лена, отличная идея!Красивые получились))

eastflower 27 января 2014 14:10

Наташа, спасибо большое! Они очень вкусные, муж сказал, что напоминают пирожки с картофелем. А мне чем-то напомнили сырные палочки. Думаю, если положить немного сыра, будет еще вкуснее.

podkolenochka 27 января 2014 14:27

И красивые и идея отличная!!! А к пиву вообще мировая закуска, муж будет доволен. У нас тоже иногда пюре остается.Спасибо за рецепт.;)

eastflower 27 января 2014 14:55

Леночка, буду рада, если понравится.

aranart 27 января 2014 14:33

Замечательные штуки х)

eastflower 27 января 2014 14:55

Дарик, спасибо! Это точно. С кофе очень хорошо идут.

foodfm 27 января 2014 14:39

О, та же самая ситуация))) надо взять на заметку!))

eastflower 27 января 2014 14:56

Вот, вот, мне прямо жалко было, когда оставалось. Теперь буду зразы или палочки делать.

agro_al 27 января 2014 14:41

Какие интересные! Я решила сначала по фотографии, что они слоёные. Надо взять на заметку, а-то "доедальшики", и правда, не всегда готовы доедать на следующий день))А ещё, Леночка, хочу позвать тебя поучаствовать в нашем новом конкурсе, он начинается с 30 января. Все подробности здесь http://agro-al.livejournal.com/197874.html. Обещаем море позитива, интересное общение, новые рецепты и, конечно же, подарки! Будем рады тебя видеть!

eastflower 27 января 2014 14:57

Мариночка, они, действительно получаются, как будто слоеные. Буду рада, если рецепт пригодится. Конкурс посмотрела, постараюсь поучаствовать, но я, как всегда, со сладким приду.

wowcook 27 января 2014 15:13

И мне! И мне! И мне!

eastflower 27 января 2014 16:02

Оленька, угощайся.

tatiana_karpec 27 января 2014 15:13

Лена, да это же просто клад) И вообще у тебя здесь КЛАДОВАЯ!!!! Когда же я все рецепты твои переготовлю)))) У меня их столько в закладках))) Ой мамочки! Надеюсь после ФМ для влюбленных снова будет ФМ Закладки))))

eastflower 27 января 2014 16:04

Танюшка, я, когда рецепт увидела в Изысканной выпечке, поняла, что точно буду готовить. 2 порции сразу приготовила. Если еще сыра положишь или посыпешь, то вообще не оттянуть. У меня муж ходит и из тарелки таскает, как на кухню заходит :-)).ФМ Закладки хочу повторить, так как у самой уже столько закладок и голова кругом, за что сначала браться. Тоже надо расчистить и вкусностей наготовить. Танюш, спасибо за теплые слова. Мне очень приятно, что тебе нравитсяю

mary_pontus 27 января 2014 15:29

Леночка, какая прелесть!!!Потрясающая идея!))спасибо! ;)

eastflower 27 января 2014 16:05

Мариночка, спасибо! Я только счастлива буду, если пригодится.

zykerka_zuki 27 января 2014 15:35

Леночка -прекрасная закуска!!! первый раз встречаю с картофелем печеньки!

eastflower 27 января 2014 16:05

Оксаночка, вот если еще сыра положить или насыпать, вообще не оттянуть. Хотя так тоже хороши. Да, я тоже впервые с картофелем пеку.

sunpolina 27 января 2014 15:46

Какое чудо!!!

eastflower 27 января 2014 16:06

Полиночка, спасибо!

jd_ganna 27 января 2014 16:07

Аппетитные!Из картофельного теста только ньокки готовила. Надо попробовать и печенье.

eastflower 27 января 2014 16:09

А я вот на ньокки все засматриваюсь, думаю, будут мои есть или нет. Хотя надо для себя приготовить. А печенье вкусное и легко готовиться.

mozg72 27 января 2014 16:50

...Лена!!!!!!!! у меня аж руки затряслись:):):) всё, что связано с картошкой - для меня как сырррррр:):):)

eastflower 27 января 2014 17:36

Леночек, тогда тебе точно понравится. Еще и сыра можешь натереть, вообще будет УХ!

nnsvz_1 27 января 2014 17:42

какая прелесть! Спасибо, Лен!

eastflower 27 января 2014 20:10

Наташенька, спасибо!

lenkazhestyanka 27 января 2014 19:09

Это мое!))) Люблю такие штучки, буду делать, спасибо, Ленчик!)

eastflower 27 января 2014 20:13

На здоровье!

innagenne 27 января 2014 19:37

Леночка, та же ситуация! Беру на заметку, спасибо дорогая!))

eastflower 27 января 2014 20:13

Инночка, на здоровье! Буду рада, если понравятся.

gulya_fotomama 27 января 2014 19:54

какие вкусные!

eastflower 27 января 2014 20:14

Спасибо! Они, действительно, вкусные! Хорошо сами по себе и с кофе.

lanochka08 27 января 2014 19:55

Леночка, я уже приготовила- моим мужчинам всем понравились палочки!!! Делала двойную норму- уже все скушали)))http://lanochka08.livejournal.com/91397.html

eastflower 27 января 2014 20:39

Светочка, спасибо большое за доверие! Рада, что мужчинам твоим понравились. Какая ты быстрая и легкая на подъем :-)).

lifetastesgreat 27 января 2014 21:43

Какая красота! Цвет шикарный!

eastflower 27 января 2014 22:49

Аня, спасибо! А кто меня на днях дразнил сырными палочками :-))

atsoy 27 января 2014 21:45

Простая и заманчивая идея!) надо будет сделать в следующий раз, когда будет пюре. Как думаешь, Леночка, сыр там не будет лишним? (люблю сочетание сыр+пюре)

eastflower 27 января 2014 22:44

Аня, вот как раз сыр будет очень хорошо. Я, когда попробовала, сразу о сыре и подумала, что можно в тесто положить, да и посыпать.

mrs_home 27 января 2014 22:10

Аппетитные палочки!

eastflower 27 января 2014 22:49

Анечка, спасибо! Ушли на ура, даже муж тягал по одной, как на кухню заходил. Делала 2 порции.

liligorina 28 января 2014 01:26

Простенько и со вкусом. У нас правда пюре редко когда остается. Но буду иметь в виду, если вдруг… А все комментарии предыдущие склоняют к тому, чтобы специально сделать пюре только для палочек :)

eastflower 28 января 2014 09:23

Лиля, буду рада, если понравятся. Как закуска очень хороши, можно соус какой-нибудь сделать.

frune4ka 28 января 2014 01:29

Леночка, просто отличный рецепт! Нужно обязательно попробовать такое чудо!

eastflower 28 января 2014 09:27

Юленька, спасибо! Буду рада, если пригодится.

alrockcrystal 28 января 2014 01:34

Хороший рецепт, возьму на заметку. Вот только у меня никогда не остается картофельное пюре, иногда жалею об этом. А карт.пюре в хлебе очень вкусно играет. У меня даже есть один любимый рецепт картофельного хлеба. Завтра приготовлю как раз, пока вспомнила =)

ilona_fanilla 28 января 2014 17:16

Леночка, в закладки отправила и благодарю за такой замечательный рецепт!

eastflower 28 января 2014 17:32

Илоночка, буду рада, если пригодится. Меня он просто спас :-))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

