

Vorspeise /Закуска

Okroschka / Окрошка

Картофель молодой – Kartoffel (jung) 2 St. /шт.

Яйца куриные – Eier 3 St./ шт.

Редис – Radieschen 150 g/ г

Огурец – Gurke 1 St. / шт.

Зеленый лук – Lauchzwiebeln 30 g / г

Соль – Salz nach Geschmack / по вкусу

Укроп – Dill 30 G/ г

1. Kartoffeln und Eier kochen



2. Radieschen und Gurken kleinwürfeln



3. Kartoffeln und Eier kleinwürfeln



4. Lauchzwiebeln und Dill kleinhacken



5. Mortadella kleinwürfeln



6. Alles in einem Schüssel zusammen mischen



7. Mit Malzbier (1 Portion) + alkoholfreies Bier (1 Portion)
übergießen



Dazu passt Meerrettich oder saure Sahne

Gotovo! (Fertig!)

**Prijatnogo appetita!
(Guten Appetit!)**

Hauptspeise / второе блюдо

Pirog s kapustoj / Пирог с капустой

Teig / тесто

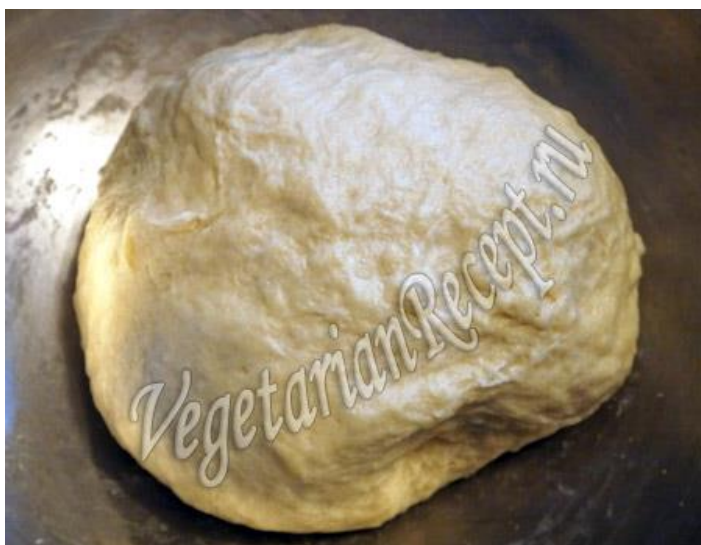
150 ml Öl / мл растительного масла
250 ml warmes Wasser / мл воды
1 TL Salz / ч. ложка соли
1 Prise Zucker / щепотка сахара
500 g Mehl / г муки
1 P. trockener Hefe / сухие дрожжи

Füllung / начинка

1 ganzer Kopf Weiskohl / капуста
1 EL Salz / 1 ст. ложка соли
10 Eier / 10 яиц
100-150 g Butter / г сливочного масла

Zunächst sollen die Eier hart gekocht werden und ins kalte Wasser gelegt.

Teig: alle Zutaten zusammen mischen & den Teig vorbereiten:



2. Kapusta klein schneiden. Salz und Spezien kommen dazu, dann wird Kapusta 3 Min. lang mit den Händen geknetet:



3. 2/3 des Teigs abschneiden und sehr dünn direkt auf dem Backpapier ausrollen. Auf das Blech legen. Die Ränder sollen etwas überstehen.



4. Kapusta auf das Blech legen. Die Eier kleinwürfeln und darüber streuen.



5. Stückchen Butter darüber legen. Die Ränder nach oben formen.



6. Den restlichen Teig ausrollen und auf die Füllung legen. Die Ränder formen. Mit einer Gabel mehrmals in den oberen Teig einstecken. Den Ofen auf 220° C vorheizen. Den Pirog für 10 Min. am warmen Platz stehen lassen.



7. Backen 35- 45 Min

Gotovo! (Fertig!)



Schneiden und genießen!



**Prijatnogo appetita!
(Guten Appetit!)**

Dessert / десерт

Scharlotka / Шарлотка

Zutaten: / Ингредиенты

4 Eier/ яйца

1 Becher Zucker / стакан сахара

1 Becher Mehl / стакан муки

3-4 Äpfel / яблока

1 EL Öl / столовая ложка подсолнечного масла



1. Eier mit einem Mixer schlagen bis der hohe Schaum entsteht:



2. Dazu Zucker in kleinen Portionen zugeben und mit dem Mixer weiter schlagen.

3. Nun wird Mehl zugegeben und untergemischt:



4. Apfel klein schneiden:



5. Äpfel mit Teig vermischen:



6. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Form einfetten.
Die Masse in die Form legen.



7. Backen 45 Min

Gotovo! (Fertig!)



**Prijatnogo appetita!
(Guten Appetit!)**