

## *Постные лепёшки на огуречном рассоле.*

### *Ингредиенты:*

*Рассол от огурцов (или от помидор) - 100 мл*

*Мука пшеничная – 1,5 стакана*

*Сода – 1 ч. л.*

*Сахар – 1 ст. л.*

*Масло растительное – 3 ст. л. (в тесто), 1 ст. л – для жарки*

*Кунжут – 1 ст. л.*



**Шаг 1.** Подготовьте необходимые ингредиенты.



**Шаг 2.** Рассол налейте в ёмкость, добавьте сахар, соду и размешайте.



**Шаг 3.** Добавьте муку и кунжут.



**Шаг 4.** Начните замешивать тесто ложкой. Затем добавьте растительное масло и замешивайте руками.



**Шаг 5.** Готовое тесто скатайте в шар. Оно получается мягким и податливым, к рукам не прилипает. Оставьте место на 10 минут, прикрыв полотенцем.



**Шаг 6.** Через 10 минут разделите тесто на 4 равные части.



**Шаг 7.** Возьмите одну часть и раскатайте в лепёшку толщиной 0,5 см. Проколите вилкой по всей поверхности заготовки.



**Шаг 8.** Разогрейте сковороду, налейте 1 ст. л. Растительного масла и выложите подготовленную лепёшку. Обжаривайте с одной стороны, до румяного цвета в течение 3-4 минут на небольшом огне.