

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНА WOK-сковорода?



Ответ прост. Сковорода вок нужна, чтобы быстро готовить. Приготовление пищи в воке обычно занимает меньше 10-15 минут, поэтому блюда получаются:

- Полезными. Пища приготовленная в воке получается полезнее, чем на обычной сковороде, так как ингредиенты жарятся несколько минут. С такой быстрой термической обработкой продукты почти не теряют витамины и питательные вещества;
- Не жирными. Для обжарки всех ингредиентов блюда достаточно столовой ложки масла, а в случаях готовки жирного мяса, можно обойтись и без масла;
- Хрустящими и ароматными. Мясо и овощи при быстрой обжарке, приобретают плотную хрустящую корочку и аппетитный внешний вид.

Чаще всего сковороду вок используют для быстрой жарки — **stir-fry** (с англ. «жарить и перемешивать»), но в нем также можно:

- тушить мясо и овощи, накрыв крышкой;
- жарить во фритюре;
- Использовать как пароварку;
- Сварить суп.

Вок-сковорода — это универсальный помощник на кухне. Он легко заменит обычную сковородку, сотейник или небольшую кастрюлю.

Чем вок отличается от обычной сковороды?

Сферическая форма позволяет создать на жарящей поверхности сразу несколько температурных режимов: сильный жар на самом днище и несколько менее жарких зон выше. Такой принцип организации пространства позволяет использовать по минимуму масла и жиров.

Вок подходит только для быстрой жарки?

Нет, в нем можно приготовить все что угодно — в Азии вок универсален, он заменяет всю подряд кухонную посуду, в нем варят суп, коптят, тушат.





Рецепты

КУРИЦА ТЕРИЯКИ

Ингредиенты (2 порции):

Куриное филе - **1 шт.**
Соус Терияки - **150 мл.**
Сок лимона - **1 ч. л.**
Кунжутные семечки - **10 г.**



Как приготовить:

1. Куриное филе промыть, обсушить, удалить пленки.
2. Нарезать небольшими брусочками длиной не более 3 см и шириной - 1 см. Если у вас есть свободное время, то нарезку нужно залить соусом Терияки и дать ей промариноваться в нем не менее 25-30 минут.
3. Если же нет, то соус Терияки вылить на сковороду, поместить ее на плиту. Постоянно помешивать содержимое сковороды венчиком или лопаткой, спустя 2-3 минуты соус начнет густеть и темнеть. Довести его до тягучего состояния.
4. Всыпать в соус нарезку куриного филе и аккуратно перемешать. Накрыть сковороду крышкой и томить на медленном огне около 10 минут, время от времени перемешивая. Готовя блюдо с овощами, их нарезку следует всыпать на этом этапе, чтобы она потушилась в соусе достаточное количество времени.
5. Как только соус полностью закарамелизируется, ваше блюдо - готово!

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕНЬЙ С ОВОЩАМИ ПО-АЗИАТСКИ

Ингредиенты (3 порции):

Картофель - **600 гр.**
Баклажан - **200 гр.**
Морковь - **1 шт.**
Лук репчатый - **1 шт.**
Перец сладкий - **1 шт.**
Чеснок - **2 зубчика**
Масло растительное - **3 ст. л.**
Кунжутное масло - **1 ст. л.**
Смесь приправ - **1 ст. л.**
(китайская смесь Усанмянь или Малосянь)
Соль - по вкусу



Как приготовить:

1. Овощи очистите, вымойте и хорошо обсушите полотенцем. Нарезьте картофель брусочками среднего размера. Хорошо разогрейте масло в воке, глубоком сотейнике или казане. Обжарьте картошку до румяной корочки и полуготовности.
2. Добавьте морковь и баклажан, нарезанные брусочками немного тоньше картофеля. Жарьте, помешивая, 3-4 минуты.
3. Добавьте сладкий перец и чеснок, нарезанные соломкой. Жарьте пару минут.
4. Добавьте лук, нарезанный тонкой соломкой. Полейте кунжутным маслом. Перемешайте и посолите по вкусу. Добавьте смесь приправ и перемешайте еще раз.
5. Снимите с огня и сразу же подавайте, посыпав кунжутом и острым перцем по вкусу.





ФУНЧОЗА В ВОКЕ

Ингредиенты (2 порции):

Фунчоза - 100 гр.
Морковь - 100 гр.
Перец болгарский - 120 гр.
Брокколи 100 гр.
Чеснок - 1 зубчик
Лук зеленый - 1/3 пучка
Соевый соус 1-2 ст. л.
Соус терияки 2-3 ст. л.
Паприка 1/2 ч.л.
Черный молотый перец 1/4 ч.л.
Острый перец чили 1/4 ч.л.
Кунжутное масло 1 ст.л.
Масло растительное 1-2 ст.л.



Как приготовить:

1. Шампиньоны промойте, нарежьте пластинами. Морковь очистите и натрите на терке для моркови по-корейски. Брокколи разделите на небольшие соцветия и при необходимости разрежьте ещё пополам. У болгарского перца удалите хвостик и семена, затем нарежьте полосками. Зеленый лук крупно порубите вместе с белой частью.
2. Фунчозу переложите в глубокую миску и залейте горячей водой.
3. Хорошо разогрейте сковороду вок на среднем огне. Обжарьте 3 минуты шампиньоны в растительном масле.
4. Добавьте болгарский перец и морковь, жарьте ещё 3 минуты.
5. Добавьте в вок брокколи, перемешайте и накройте крышкой. Потушите их так 3-4 минуты.
6. Влейте соевый соус и терияки, добавьте все специи, измельченный чеснок и зеленый лук. Прогрейте 20-30 секунд.
7. Слейте воду с фунчозы, откиньте на сито и дайте стечь лишней жидкости. Затем переложите лапшу в вок. Прогрейте с овощами вместе 1-2 минуты.
8. В конце добавьте кунжутное масло и перемешайте. Фунчоза в воке готова, подавать лапшу можно с обжаренным кунжутом. Приятного вам аппетита!

ЛАПША С ОВОЩАМИ В ВОКЕ

Ингредиенты (3 порции):

Лапша удон - **450 гр.** (1 упаковка)
Свиной фарш - **450 гр.**
Оливковое масло - **1 ст. л.**
Шампиньоны - **250 гр.** (промыть)
Брокколи - **1 стакан**
Болгарский перец - **1 шт.**
Чеснок - **4-5 зубчиков**
Сельдерей - **1 стакан** (нарезать)
Репчатый лук - **1 шт.**
Молотый красный перец - **1 ч.л.**
Соевый соус - **2-3 ст. л.**
Кунжут - **1-2 ст. л.**
Миндаль или арахис - **1/3 стакана**



Как приготовить:

1. Разделите брокколи на соцветия, хорошенько промойте и пометите на минуту в воду со льдом. Слейте воду и отложите в сторону. Сделайте то же самое с горошком.
2. Потушите на оливковом масле сельдерей и лук, нарезав его полукольцами, затем добавьте измельченный чеснок и молотый красный перец, обжаривайте все около минуты.
3. Шумовкой удалите обжаренные овощи из сковороды и отложите в сторону. Нарежьте на небольшие кусочки свинину и обжарьте в воке до розового цвета, за тем добавьте нарезанные грибы.
4. Теперь добавляем брокколи, горошек, нарезанный болгарский перец полосками, и миндаль с кунжутом. Соль и перец добавляем по вкусу. Хорошенько все перемешиваем.
5. Теперь самое время сварить лапшу удон. Окунаем ее в кипяток и держим в течение 3 минут. Сливаем воду и отбрасываем в вок к готовым овощам и мясу.



ЛАПША ВОК СО СВИНИНОЙ И ОВОЩАМИ

Ингредиенты (6 порции):

Лапша - **200 гр.**
 Болгарский перец - **1 шт.**
 Чеснок - **2 зубчик**
 Фасоль - **100 гр.**
 Морковь - **1 шт.**
 Соус Терияки - **30 мл.**
 Растительное масло - **3 ст.л.**
 Кунжут - по вкусу
 Молодые кабачки - **1 шт.**
 Свинина - **300 гр.**



Как приготовить:

1. Промываем мясо, очищаем от плёнок и обсушиваем. Нарезаем брусочками и маринуем. Для этого в миску к мясу добавляем измельченный чеснок, солим и перчим по вкусу. Оставляем на пару часов в холодильнике.
2. Очищаем и нарезаем овощи длинными полосками.
3. Ставим на огонь сковороду вок, как разогреется наливаем масло и обжариваем промаринованные кусочки мяса.
4. К обжаренному мясу добавляем овощи и пассируем до мягкости. Варим лапшу и перемешиваем с мясом и овощами, добавляем соус и тушим все вместе 5 минут. Посыпаем кунжутом и подаем к столу.

КАЛЬМАРЫ В ВОКЕ

Ингредиенты (3 порции):

Кальмары - **450 гр.**
 Корень имбиря - **1 ломтик** (2,5 см)
 Чеснок - **1-2 зубчиков**
 Перец сладкий 1 шт.
 Грибы шиитакэ - **5-6 шт.**
 Зеленый лук - **20 гр.** (6-8 перьев)
 Перец чили зеленый - **1 шт.**
 Соевый соус - **2 ст. л.**
 Сахар - **1 ч. л.**
 Рисовое вино - **1 ст. л.**
 (можно заменить на херес)
 Смесь «5 специй» - **1 ч. л.**
 (китайские пряности)
 Растительное масло - **3 ст. л.**



Как приготовить:

1. Кальмаров чистим, моем и убираем бумажным полотенцем лишнюю влагу.
2. Нарезаем кальмары тонкими полосочками.
3. Очищаем имбирь и чеснок. Трем имбирь на терке, чеснок мелко рубим.
4. Грибы нарезаем на небольшие кусочки.
5. Лук нарезаем полосками, длиной 2-2.5 см. Сладкий перец шинкуем соломкой, а перец чили - тонкими кружочками. Перец чили можно заменить на сухой.
6. Нагреваем в воке растительное масло. Обжариваем полосочки кальмаров буквально минуту и затем выньте их в отдельную посуду.
7. Выкладываем в вок имбирь, чеснок, лук, грибы и перец. все время перемешивая, жарим примерно 2 минуты.
8. Добавляем к овощам кальмары, соевый и фасолевый соусы, вино, пряности и сахар. Перемешиваем и тушим буквально минутку-полторы.



КРЕВЕТКИ В ВОКЕ

Ингредиенты (3 порции):

Креветки - **1 кг.**
Чеснок - **4-5 зубчиков**
Соль - **2 щепотки**
Перец молотый - **1-2 щепоток**
Растительное масло - **150 мл.**



Как приготовить:

Если у вас замороженные креветки - ополосните их кипятком и дайте воде стечь. Очистите чеснок и разрежьте зубчики на 4 части.

Ставим вок на огонь, наливаем масло и хорошо разогреваем его.

В разогретое масло бросаем чеснок, соль и перец. Можно добавить сухие специи. Обжариваем буквально минуту.

Бросаем в вок часть креветок и начинаем их перемешивать.

В воке готовят при больших температурах и еда готовится быстро, поэтому как только креветки начали заворачиваться в колечко - они готовы.

Быстренько вытаскиваем их и закладываем в вок новую партию. Перед закладкой новой порции креветок, можно вытащить из масла чеснок. Обжаренные креветки можно выложить на бумажное полотенце, чтобы оно впитало излишек масла.

ЛАГМАН В ВОКЕ

Ингредиенты (3 порции):

Говядина или баранина - **500 гр.**
Лапша лагман - **120 гр.**
Мясной бульон - **1,5 л.**
Перец болгарский - **2-3 шт.**
(лучше разного цвета)
Помидоры - **4 шт.**
Стебли сельдерея - **2 шт.**
Зеленый горошек - **100 гр.**
Фасоль стручковая - **100 гр.**
Лук репчатый - **2 шт.**
Чеснок - **4-5 зубчиков**
Растительное масло - **4-5 ст. л.**
Соль - **1,5 ч. л.** (по вкусу)
Сухие специи - **1 ч. л.**
(черный и красный молотый перец, имбирь, перец чили, кинза)
Томатная паста - **100 гр.**



Как приготовить:

1. Мясо нарезаем тонкими кусочками поперек волокон. Нагреваем вок с растительным маслом и обжариваем мясо на среднем огне до золотистой корочки.

2. Подготавливаем овощи. Лук режем полукольцами, перец очищаем и нарезаем кубиками, сельдерей - на пластинки. Чеснок измельчаем, стручки фасоли нарезаем соломкой. Помидоры очищаем от кожицы и нарезаем кубиками.

3. Лапшу для лагмана можно сделать самому, а можно взять готовую. Отвариваем лапшу, согласно инструкции на упаковке.

4. В обжаренное мясо добавляем лук и, все время помешивая, обжариваем его до легкого золотистого цвета. Затем добавляем томатную пасту, болгарский перец и помидоры. Протушим минуты 3-4. Добавляем фасоль, горошек и сельдерей. Затем заливаем бульон и варим все это до готовности мяса.

5. Добавляем сухие приправы, готовим еще минуту-полторы. Добавляем отваренную лапшу, солим по вкусу. Варим 3-4 минуты и убираем с огня. Минут 5 даем лагману настояться и подаем к столу.

ВОК С КУРИЦЕЙ И ЛАПШОЙ

Ингредиенты (4 порции):

Куриное филе - **350 гр.**
Лапша - **100-150 гр.**
Перец болгарский - **3 шт.**
Кешью - **100 гр.**
Имбирь - **30 гр.**
Чеснок - **2-3 зубчиков**
Соус соевый - **2-3 ст. л.**
Кунжутное масло - **2-3 ст. л.**
Соус кисло-сладкий - **3 ст. л.**
Лук зеленый - **1 пучок**
Кунжут - **по вкусу**
Соль, перец, специи - **по вкусу**



Как приготовить:

1. Чистим чеснок и имбирь. Трем на мелкой терке. Вок ставим на огонь, наливаем 3 ст. ложки кунжутного масла. Обжариваем на сильном огне чеснок с имбирем в течение 1-2-х минут.
2. Куриное филе промыть и обсушить. Нарезать его острым ножом небольшими, узкими дольками. Обжариваем курицу в воке с чесноком и имбирем. По желанию курицу можно подсолить.
3. Болгарский перец лучше брать разного цвета. Нарезаем болгарский перец полукольцами, удалив зернышки. Вынимаем готовую курицу из вока.
4. Обжариваем перец. Нарезаем пучок зеленого лука не слишком мелко, но и не крупно. Обжариваем лук с протушенным перцем. Затем кладем назад курицу. Насыпаем орешки кешью. Их можно растолочь, либо положить цельными. Насыпаем перчик и соль.
5. В отдельной посуде предварительно отварить лапшу. Лапша должна быть пружинистой, но не сырой. Перекладываем лапшу в вок.
6. Все тщательно перемешать. Затем добавляю кисло-сладкий и соевый соусы. Тушить почти готовое блюдо еще минуты 3, не забывая перемешивать.
7. Через 3 минуты снять с огня. Можно дать немного настояться. Порции посыпать кунжутными семенами и подать с соевым соусом.

ЖАРЕННЫЙ РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ

Ингредиенты (3 порции):

Морской коктейль - **500 гр.**
Яйцо - **1 шт.**
Лук репчатый - **1 шт.**
Морковь - **1 шт.**
Брокколи - **1-2 шт.**
Грибы свежие - **100 гр.**
Чеснок - **2 зубчика**
Лук зеленый - **2 шт.**
Масло растительное - **2 ст. л.**
Соус соевый - **2 ст. л.**
Соус устричный - **1 ч. л.**
Перец черный молотый - **по вкусу**
Рис - **2 стакана**
Зеленый горошек - **100 гр.** (свежий)



Как приготовить:

1. Отварите рис практически до готовности. Нарезьте: репчатый лук, морковь и брокколи – кубиками, чеснок и грибы – ломтиками, перья зеленого лука – наискосок.
2. В маленькой сковородке разогрейте 1 ст. л. растительного масла, влейте слегка взбитое яйцо и поджарьте яичный блинчик. Переложите его на тарелку, а когда остынет, сверните рулетиком и нарежьте полосками.
3. Вок сильно нагрейте на большом огне, добавьте оставшееся растительное масло, пусть оно тоже нагреется. Положите в вок морской коктейль и обжаривайте, перемешивая, 3-4 минуты. Обжаренные морепродукты выложите на тарелку и пока отставьте.
4. В освобожденный вок положите нарезанный репчатый лук, обжаривайте, перемешивая, 1 минуту.
5. Добавьте чеснок и морковь. Когда ломтики чеснока "зазолотятся", положите рис и мешайте, разрыхляя рис деревянной лопаткой, чтобы не осталось ни одного комочка.
6. Положите брокколи, грибы, зеленый горошек и обжаривайте все вместе, интенсивно перемешивая, еще 3-4 минуты.
7. Верните обжаренные морепродукты в вок, добавьте соевый и устричный соусы, яичную "лапшу". Аккуратно перемешайте.
8. По вкусу добавьте черный молотый перец и подавайте блюдо горячим, посыпав нарезанным зеленым луком.



ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА В СКОВОРОДЕ ВОК

КАРТОФЕЛЬ В ВОКЕ

Ингредиенты (1 порции):

Картофель - **4 шт.**
Лук репчатый - **0,5 шт.**
Масло растительное - **2 ст. л.**
Соль - **2 щепотк**



Как приготовить:

1. Чистим картофель, моем и убираем с него влагу. Картофель нам нужен практически сухой.
2. Разрезаем клубни на крупные дольки.
3. Нагреваем вок с растительным маслом и выкладываем половину картофеля в вок.
4. Как только картофель зарумянится, сразу же переворачиваем его на другую сторону. И так до тех пор, пока картофель не обжарится со всех сторон.
5. Выкладываем готовый картофель в тарелку и закладываем в вок следующую порцию. Жарим так же, как первую порцию. Благодаря тому, что мы готовим на сильном огне, картофель обжаривается быстро и не впитывает в себя жир.
6. Лук мелко режем и обжариваем на оставшемся от жарки картофеля масле. Посыпаем солью и перцем картофель, перемешиваем. Добавляем обжаренный лучок и наслаждаемся вредной, но такой вкусной картошкой!

ПЛОВ В ВОКЕ

Ингредиенты (6 порции):

Баранина - **1,5 кг.**
Жир курдючный - **200 гр.**
Рис бурый - **2 стакана**
Лук репчатый - **4 шт.**
Морковь - **3 шт.**
Чеснок - **2 шт.**
Барбарис - **1 ст. л.**
Зира - **1 ст. л.**
Соль - **по вкусу**



Как приготовить:

1. Мясо и жир нарезаем на кубики, рис замачиваем в воде, морковь трем на крупной терке, репчатый лук измельчаем, головки чеснока очищаем от верхних слоев шелухи, одну головку разделяем на дольки, другую оставляем целой.
2. Вок ставим на сильный огонь и кладем в него нарезанный жир, жарим его, помешивая, пару минут. Когда жир вытопили, шкварки аккуратно достаем шумовкой и выбрасываем.
3. В растопленный жир опускаем репчатый лук и жарим его до золотистого цвета, затем добавляем мясо, его также следует жарить на сильном огне до образования румяной корочки, после этого выкладываем тертую морковь. Примерно через 4-5 минут после моркови в вок следует положить зиру и барбарис, посолить мясо. Далее наливаем в вок воду так, чтобы она полностью накрывала баранину, тушим мясо на медленном огне в течение часа под крышкой, периодически подливая воду.
4. Когда час выйдет, можно выкладывать в вок рис, его следует разровнять и залить водой, она должна на 2 см подниматься над рисом. Делаем огонь посильнее и готовим плов, пока верхний слой воды не выпарится. После этого мы опускаем в середину вока целую головку чеснока, а по бокам закапываем дольки второй головки, делаем самый минимальный огонь и накрываем вок крышкой, готовим плов еще 20 минут.
5. По истечении времени огонь, выключаем, а плов перемешиваем, теперь его можно смело подавать к столу.



ПАСТА В ВОКЕ

Ингредиенты (2 порции):

Паста - **250 гр.**
Яйцо - **4 шт.**
Шампиньоны - **200-250 гр.**
Сливки жирные - **250 мл.**
Лук репчатый - **1 шт.**
Чеснок - **2-3 зубчиков**
Пармезан - **80 гр.**
Масло сливочное - **50 гр.**
Соль - **по вкусу**
Специи - **по вкусу**
(травы сушеные, черный молотый перец)



Как приготовить:

1. Ставим на огонь кастрюлю с подсоленной водой и отвариваем в ней пасту почти до полной готовности, то есть, чтобы внутри она была немного сыроватой.
 2. Тем временем мы измельчаем репчатый лук и чеснок, грибы также нарезаем мелко. В воке растапливаем сливочное масло и обжариваем на нем грибы с луком и чесноком.
 3. Теперь займемся соусом, для него нам нужно влить в миску сливки, добавить яйца, тертый сыр, специи и соль по вкусу, взбиваем все это венчиком до однородной консистенции.
 4. Откидываем пасту на дуршлаг, а затем отправляем ее в вок к обжаренным грибам, луку и чесноку, перемешиваем все и выключаем огонь. Заливаем пасту приготовленным соусом и пару минут помешиваем блюдо.
- Подавать пасту следует горячей, посыпав ее тертым пармезаном.

БОРЩ В СКОВОРОДЕ ВОК

Ингредиенты (3 порции):

Говядина - **500 гр.**
Свекла - **500 гр.**
Морковь - **160 гр.**
Зелень - **по вкусу**
Чеснок - **20 гр.**
Лук репчатый - **140 гр.**
Специи сухие - **по вкусу**
Картошка - **450 гр.**
Помидоры - **100 гр.**
Болгарский перец - **100 гр.**
Лимонный сок - **1 ч.л.**
Лавровый лист - **2 шт.**
Вода - **3 л.**
Соль - **по вкусу**



Как приготовить:

Начните приготовление с подготовки всех ингредиентов:

1. мясо помойте, если нужно, очистите от прожилок, нарежьте средними кусочками;
2. свеклу отварите;
3. овощи помойте, почистите, морковь и свеклу натрите на средней терке, остальные овощи нарежьте небольшими кусочками;
4. зелень, чеснок, лук помойте и нарубите;
5. подготовьте специи.

Далее идет непосредственно приготовление на огне:

Сковороду разогрейте и выложите на нее мясо, не перемешивая, накройте крышкой на пару минут. За это время мясо пустит сок и теперь самое время его перемешать, готовить под крышкой еще пару минут.

Тем временем мясо подрумянится - выложите сверху нарезанные картофель, помидоры и перец, тертую морковь. Добавьте 100 мл воды и готовьте до образования водного кольца под крышкой.

После убавьте огонь до минимума и после того, как под крышкой образуется вакуум, томите 35 минут.

Затем добавьте тертую свеклу, лимонный сок и готовьте под крышкой еще 5-10 минут.

Добавьте рубленые зелень, лук и чеснок, специи, лавровый лист и соль.

Влейте заранее подготовленные кипятки, накройте крышкой и готовьте еще 15 минут. Выключите огонь и дайте настояться блюду еще 20 минут.



ДЕСЕРТЫ

ХВОРОСТ В ВОКЕ

Ингредиенты (5 порции):

Мука - **1,5 стакана**
 Яйцо - **1 шт.**
 Вода - **1/8 стакана**
 Сахар - **2 ст. л.**
 Водка - **1 ст. л.**
 Соль - **1 щепотка**
 Масло растительное - **400 мл.**



Как приготовить:

1. Для начала нам нужно измельчить сахар до состояния сахарной пудры, часть которой мы используем для посыпки, а одну столовую ложку добавим в тесто.
2. Теперь мы смешиваем в миске воду, водку, ложку сахарной пудры, соль и яйцо. В эту смесь начинаем постепенно всыпать муку и замешивать тесто, оно должно получиться мягким и эластичным.
3. Готовое тесто раскатываем в тонкий пласт и вырезаем из него ромбы или квадраты со стороной около 5 см. В середине каждой заготовки из теста делаем надрез и просовываем через него один из концов ромба.
4. Далее мы наливаем в вок растительное масло и ставим его на огонь. Когда температура масла будет около 200 градусов, выкладываем в него первую партию хвороста, жарим его до золотистого цвета. Готовый хворост шумовкой выкладываем на решетку, чтобы убрать лишнее масло, а затем перекладываем его на тарелку и посыпаем сахарной пудрой, в вок отправляем следующую партию хвороста. Вот такой простой и интересный рецепт, поэтому если на вашей кухне есть вок, обязательно попробуйте приготовить в нем хворост.

ЛЕПЕШКИ В ВОКЕ

Ингредиенты (3 порции):

Кукурузная мука - **1 стакан**
 Пшеничная мука - **0,5 стакана**
 Соль - **1 щепотка**
 Сливочное масло - **1 ст. л.**
 Вода - **4-5 ст. л.**
 Растительное масло - **200 мл.**



Как приготовить:

1. Смешиваем кукурузную и пшеничную муку.
2. Добавляем соль. Добавляем масло и растираем с мукой.
3. Собираем муку горкой, посередине делаем углубление и вливаем в него воду.
4. Смазываем руки маслом и начинаем месить тесто. Чем дольше будете месить - тем лучше.
5. Оставим тесто минут на 15 созреть, а затем делим его на небольшие кусочки.
6. Каждый кусочек раскатываем в тонкую лепешку.
7. Наливаем в вок масло для жарки и хорошо нагреваем. В разогретом масле обжариваем лепешку с обеих сторон до красивого золотистого цвета. Если вы все сделали правильно - лепешка должна раздуться.

