

<u>ピロシキ</u>	
強力粉	200g
ドライイースト	1t (3g)
牛乳	150m
卵	1/2個
砂糖	1T
塩	1/2t
バター	15g
揚げ油	
フィリング (詰めもの)	
合挽きミンチ	150g
玉葱	1個 みじん切り
バター	1T
固茹卵	1/2個
塩・こしょう	各少々

ボールに粉を入れ、イーストを加えて混ぜ合わせ中央をくぼませ、40 の人肌にあたためた牛乳を、様子を見ながら半分入れて、箸でさっとかきまぜ生地をつくる。
卵と砂糖、塩を加え、なじんだら手で混ぜ均質になったら、室温で軟らかくしたバターをもみ込み、力を入れて練る。
ひとまとまりに成ったら丸くまとめて、油を薄くぬったボールに入れ、ラップをして28 位の暖かいところに置いて、倍の大きさにふくらむまで1時間～1時間半発酵させる。
・・・(一次発酵)
ふくれた生地をそっと押さえてガスを抜き、生地を折り込むように丸めて、もう一度ラップをかけ、暖かいところで約1時間発酵させる。・・・(二次発酵)
フライパンにバターをとかし、ミンチを良く炒め、玉葱を入れ、しんなりして来たら塩・こしょうで味をととのえ、さましてから、刻んだ茹卵を混ぜ合わせてフィリングを作る。
布地を8等分して丸めて、粉をふったまな板の上に並べて、ラップをかけ10分おく。
布地を手でひろげ椎茸の笠のような型(中央は厚く周囲は薄く)にして、フィリングを包み、とじ目にのりをつけしっかりとめて、下をむけまな板におく。
温度の低い油で揚げはじめ、170 ～180 に上げて色よく揚げる。

<u>ボルシチ</u> (5人分)	
牛脛肉	400g
ビーツ(生) 1/2個	150g
ブイヨン	1個
水	6カップ
キャベツ	1/2個
人参	1本
じゃが芋	3個
玉葱	大 1個
にんにく	1片
サラダ油	2T
セロリ	
トマトペースト	3T
ワインビネガー	1T
① ローリエ	1枚
ブイヨン	2個
レモン	少々
塩・こしょう	各少々
サワークリーム (or マヨネーズ)	
三つ葉 or デイル	

牛肉は塊のまま、くず野菜と共に鍋に入れ、1時間煮る。
あくは丁寧にとる。 茹汁はとっておく。
ビーツは、かぶる位の水で丸のまま鍋に入れ茹でる(1時間位)竹串が通ったら手でこすり皮をむく。
玉葱はくし型(バラバラにしないよう)に、キャベツは大きめに切ってまるめ、楊子でとめる。
セロリは5cmの長さに切る。
じゃが芋は皮をむいて半分に切る。
ビーツは5mmの薄切りにする。
バターでいためる。
みじん切りのにんにくを鍋に入れ、香りが出たら、人参、セロリ、じゃが芋を軽く炒める。
牛肉を入れ、玉葱、キャベツを入れ、①を入れて、とっておいた茹汁をこして入れ、野菜が軟らかくなるまで煮る。
塩・こしょうで味をととのえ、皿に盛り、好みにサワークリーム又はマヨネーズを入れて、青味をちらす。

<u>山菜揚げ</u>
五番街周辺で採集した新鮮なものを軽く揚げる。