

## Цеппелины

Цеппелины - это национальное литовское блюдо. В Литве вы встретите цепелины и в меню простой закуской, и в ресторане. При кажущейся простоте они вкусны в любом виде: горячем, холодном и разогретом. В нашей семье это блюдо всегда было коронным. Готовим и "на скорую руку", и как основное блюдо на праздничный стол. Несколько причин, почему стоит взять на заметку: 1 - минимум ингредиентов 2 - продукты в основном всегда в наличии 3 - быстро (пока закипит вода) 4 - минимум калорий 5 - вкусно и сытно!!



### Ингредиенты

Картофель	1.5 кг
Печень	150 г
Яйцо	1 шт.
Мука	2 ст.л
Соль	по вкусу
Репчатый лук	1 шт.
Сало для шкварок	
Сметана или майонез	

[Таблица мер и весов](#)

#### 1 Шаг 1

Печёнку отвариваем в солёной воде минут 15-20. Прокручиваем её на мясорубке.  
К сожалению, забыла сделать отдельный снимок, но по ходу приготовления будет видно.

#### 2 Шаг 2



Картошку чистим, моем.

**3** Шаг 3



Натираем картошку, как на драники. Можно на тёрке, у меня есть электрическая.

**4** Шаг 4



Перекладываем получившееся пюре в полотняную салфетку.

**5** Шаг 5



Отжимаем как можно сильнее.

**6** Шаг 6



Получается вот такое тесто для цеппелинов.

### 7 Шаг 7



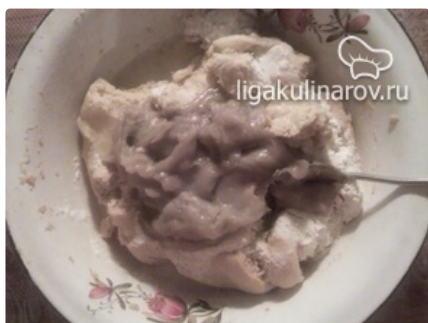
Отжатый сок НЕ ВЫЛИВАЕМ!!! Когда крахмал осядет на дно, жидкость аккуратно сливаем, а остальное перемешиваем и ставим на плиту!

### 8 Шаг 8



Варим нечто типа клейстера.

### 9 Шаг 9



В картофельную массу добавляем яйцо, 2 столовые ложки муки, соль, сваренный крахмал, и вымешиваем.

### 10 Шаг 10

Заранее ставим на плиту воду в большой кастрюле, чтобы готовые "бомбочки" свободно плавали. Солим воду. Обычно, пока вода закипает, я успеваю приготовить основу.

Сами цепелины начинаю лепить, когда вода уже закипит, чтобы сразу кидать в кастрюлю, т.к.если сделать заранее и положить, то они могут развалиться, прилипнуть и т.д.

### 11 Шаг 11



Итак, делаем лепёшку.

**12** Шаг 12



В серединку лепешки кладем столовую ложку печёночного фарша.

**13** Шаг 13



Закрываем цепеллин.

**14** Шаг 14



Получается вот такая "бомбочка". В процессе работы руки можно смачивать водой, чтобы тесто не липло к рукам.

**15** Шаг 15



Опускаем цепелины в кипящую воду.  
Если в процессе лепки, особенно в первый раз, будут дефекты, то ничего страшного, они не разваливаются. Когда цепелины всплывут и закипят, варим минут 15.

**16** Шаг 16



Тем временем режем лук, сало (свежее) на шкварки и обжариваем.

Этим мы польём готовые цепелины при подаче их на стол вместе майонезом или сметаной. Но это дело вкуса, можно один лук или только шкварки.

Вкусно и просто со сметаной!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!!