



## РИСОВЫЕ ЛЕПЕШКИ

Карантин, карантин, карантин! Самое время разгрести и использовать все, что завалилось в морозилке и на полках с крупами!

Рецепты со списком продуктов уже не так актуальны, пишите в комментариях, что у вас есть в наличии и я буду придумывать, что вкусенького из этого приготовить!

У меня, оказалось, целые запасы рисовой муки. В свое время экспериментировала с безглютеновой выпечкой и пробовала делать "мочи". (Кстати, если нет рисовой муки - можно перемолоть рис в кофемолке.)

Еще, свежих овощей для супа не оказалось, зато пару пакетов замороженных смесей в морозилке нашлось. Лучок, две картошки, пару ложечек кускуса и суп готов!



## **Понадобится:**

рисовая мука - 300 граммов  
вода - 250 миллилитров  
соль по вкусу  
сухие травы (у меня смесь с лавандой, тимьяном и розмарином)  
растительное масло (и меня кокосовое) для жарки

для супа:

лук - 1/2  
картофель - 2 штуки  
замороженная смесь "мексиканская" - 250 граммов  
кус-кус - 3 столовые ложки

## **Приготовление:**

В сотейнике доведи воду до кипения и всыпь рисовую муку. Сними с огня и замешай тесто. Посоли по вкусу.

Раскатай тесто и стаканом или формочкой вырежь круглый лепешки.

(Чтобы не прилипало, руки и поверхность намочи водой.)

На хорошо разогретой сковороде в растительном масле обжарь лепешки в двух сторон.

Готовую сторону посыпай сухими травами. Я еще добавляла немного соли.

Приготовь суп.

Замороженную смесь высыпь в дуршлаг и промой под струей теплой воды, чтобы разморозить.

Закипяти полный чайник питьевой воды.

Лук нарежь мелко и обжарь в кастрюльке на растительном масле.

Картофель порежь маленькими кубиками и обжарь вместе с луком.

К картофелю добавь размороженную смесь и перемешай.

Влей кипяток, доведи до кипения, всыпь кус-кус, посоли, и вари на небольшом огне, пока картофель не станет мягким.

подавай супчик с рисовыми лепешками на обед.

