**UCRANIA**

**1.BORSCH**

**A bowl of soup

Description automatically generated with medium confidence**

Este plato resulta ser uno de los más famosos entre la cocina ucraniana demás está decir, que es uno de los platos más sencillos para preparar.

Ya que consiste sencillamente en una base de sopa de pollo o de carne y se le agrega diferentes ingredientes como: la remolacha, la cebolla, crema agria y tomates. Una delicia en el país.

**INGREDIENTES**

Carne de vaca con huesos 500 gr

Repollo 1 piezas

Patatas 5 piezas

Remolacha 1 piezas

Pasta de tomates 2 cucharra

Zanahoria 1 piezas

Raíz de perejíl 1 piezas

Cebolla 1 piezas

Raíz de apio 1 piezas

Ajo 3 diente

Tocino (salo) 20 gr

Crema agria ucraniana 150 gr

Harina 1 cucharra

Vinagre 9% 1 cucharra

Hoja de laurel

Pimienta de Jamaica

Pimienta negra molida

Perejíl

Hinojo

Azúcar

Mantequilla 50 gr

**PASOS**

1.Cocina el caldo de carne. La grasa que se forma durante la cocción, la quita en un envase.

2.Pela, lava y pica la remolacha. Añade el vinagre, el azúcar, la salsa de tomates y cocina a fuego lento en la grasa, recogida durante la cocción del caldo. Cocine hasta que esté medio listo. Si es necesario puedes agregar un poco de caldo en el sartén.

3.Pica la zanahoria, la raíz de apio, el perejil, corta la cebolla en pluma. Mezcla y dora en el sartén con el aceite de girasol.

4.Al caldo hirviendo agrega las patatas en cubitos. Lleva a ebullición. Ahora, añade el repollo picado y cocina 10-15 minutos. Luego añade la remolacha rehogada, las verduras doradas, la pimienta de Jamaica, la sal y la hoja de laurel.

5.Dora la harina en la mantequilla con una pequeña cantidad de agua o caldo. Vierte la mezcla en el borsch y cocina 5 minutos más.

6.Adereza el borsch preparado con tocino mezclado con el ajo y el perejil. Lleva a ebullición y deja que repose 20 minutos.

7.Antes de que sirvas, emplata la carne cocida, y luego aliña con las verduras picadas y la crema agria.

**2.** **GOLUBTSI**

A plate of food

Description automatically generated with medium confidence  
Este platillo está conformado por la carne. Y es que se conoce que en la gastronomía de Ucrania la carne es uno de los integrantes más comunes en todas las comidas. Y este platillo uno de ellos.

Consiste en la preparación de una base de col y las obras están rellenas de carne molida enrolladas, aunado a esto se sirve con salsa de tomate y este plato mantiene el origen desde Turquía.

**INGREDIENTES**

Repollo 1 piezas

Carne picada 500 gr

Arroz 230 gr

Cebolla 1 piezas

Zanahoria 1 piezas

Tomate 2 piezas

Sal 25 gr

Pimienta negra molida 10 gr

**PASOS**

1.Hierve el repollo para que sea posible enrollar la carne picada en sus hojas. Toma la col media y quita su repollo. Hierva la col hasta que esté suave. A continuación reparte sus hojas tratando de evitar romperlas.

2.En el agua salada cocina el arroz hasta que esté medio listo.

3.En el sartén con aceite dora la cebolla y la zanahoria.

4.Remueve bien la cebolla y zanahoria fritas junto con carne picada cruda y arroz. Salpimienta.

5.En las hojas suaves de repollo enrolla el relleno a base de arroz y carne picada. Forma un sobre de la hoja: primero pon una porción de relleno en la parte de arriba. A continuación, dobla desde el extremo del tallo de la hoja. Luego, mete los lados vacíos hacia el centro. Después de eso, sigue enrollando hasta haber completado el rollo. Sé muy escrupuloso, ya que puedes dañar la hoja. En la olla profunda pon los golubtsi.

6.Luego sigue la salsa. En el sartén precalentado en el aceite fríe la cebolla y la zanahoria. Agrega el jugo de tomate, además, puedes usar 2 o 3 tomates muy maduros previamente picados.

7.Una vez terminada la salsa, añádela en la olla con rollos de repollo y cocina a fuego lento a eso de 30 minutos.

**3.** **KREMZHKYKY A LA HUTSUL**

A picture containing plate, food, dish, meal

Description automatically generated

Los kremzlycks es un plato principal en toda regla, que cuenta con la carne y guarnición. Este plato se cocina y se sirve en ollas de barro o cuencos de cerámica profundos. En general, kremzlycks tienen un gran parecido a deruni pero cuentan con el color local de los Cárpatos.

**INGREDIENTES**

Patatas 1 kg

Carne de cerdo 700 gr

Cebolla 4 piezas

Ajo 4 diente

Huevo 1 piezas

Harina 50 gr

Crema agria ucraniana 2 cucharra

Perejíl 1 manojo

Sal

Pimienta negra molida

**PASOS**

1.Pela, lava y ralla finamente las patatas. Pela y pica el ajo y añade a las patatas.

2.Pela y pica la cebolla. Añade y mezcla la harina, la crema agria, el huevo, la cebolla picada, la sal, la pimienta a las patatas.

3.Forma chuletas fritas, fríelos de ambos lados en aceite vegetal hasta que estén listas. Coloca en la servilleta de papel para eliminar los excesos de aceite.

4.Corta la carne de cerdo en tajadas de 1-2cm de espesor: dos tajadas son suficientes para una porción. Un poco golpea, frota con sal y pimienta.

5.Fríe las rodajas de cerdo de ambos lados hasta que esté lista. Coloca en la servilleta de papel para eliminar los excesos de aceite.

6.Corta en tiras y dora la cebolla en aceite vegetal. Calienta el horno a 200C.

7.Pon el plato en ollas de barro. En primer lugar, coloca draniki, a continuación, dos rebanadas de carne, crema agria y cubra con la cebolla. Espolvorea con pimienta roja molida y pon en el horno durante 20 minutos.

8.Lava y pica el perejil, y luego adereza los kremzlycks antes de servir.

9.Si la carne es seca, puedes poner la crema agria en las ollas antes de servir el plato.

**4.** **SETAS CON CREMA AGRIA A LA HUTSUL**

**A bowl of soup

Description automatically generated with medium confidence**

Las setas calabazas son comunes en los Montes Cárpatos, debido a su fragancia inimitable y exquisito sabor. Es por eso que la mayoría de los platos Hutul se hacen con setas.

**INGREDIENTES**

Setas 700 gr

Crema de leche o crema agria 200 gr

Perejíl 1 manojo

Cebolla 2 piezas

Sal

Pimienta negra molida

Ajo

**PASOS**

1.Lava las setas calabaza y, a continuación, pon en agua con sal y para 30 minutos. Extrae, corta y cubricon agua hirviendo para otros 10-15 minutos.

2.Pela, pica la cebolla y fríe en aceite vegetal.

3.Pon las setas calabazas a la cebolla, cocina hasta que estén listas. Espolvorea con sal y pimienta.

4.Lava y pica el perejil. Añade 2-3 dientes de ajo picados si deseas que el plato sea picante.

5.Agrega la crema agria a las setas calabazas casi listas, reduce el fuego al mínimo y cocina a fuego lento las setas por poco.

6.Quita los porcini acabados del fuego, añade el perejil. Sirve calientes.

**5.** **GRECHANIKI CON CARNE**

**A bowl of cereal

Description automatically generated with low confidence**

Los grechaniki con carne son suaves, tiernas chuletas hechas con trigo sarraceno y la carne picada. Por lo tanto, se puede servir como plato principal o guarnición. Se puede usar cualquier carne picada a su gusto. El plato se sirve generalmente con cualquiera salsa de tomate o de ajo y ensalada.

**INGREDIENTES**

Grano de trigo sarraceno 150 gr

Carne picada 450 gr

Cebolla 2 piezas

Pasta de tomates 2 cucharra

Huevo 1 piezas

Ajo 3 diente

Zanahoria 100 gr

Harina 3 cucharra

Ajo 5 diente

Pimienta negra molida

Sal

**PASOS**

1.Lava el trigo sarraceno, cocina 150 g de trigo sarraceno con 300 ml de agua. Cocine hasta que ablande y no hay izquierda agua. Enfría el trigo sarraceno.

2.Pela y pica la carne y una cebolla grande. Combina la cebolla con la carne picada. Pela, quita el centro y pica tres dientes de ajo. Combínalo con carne picada junto con el huevo y el trigo sarraceno enfriado. Revuelve la mezcla para arriba.

3.Agrega la sal y la pimienta al gusto. Forma las chuletas, páselas por la harina y fríe en la sartén por ambos lados hasta que tengas un crujiente de oro.

4.Si vas a servir grechaniks con salsa de ajo, entonces necesita cocinarlos por completo.

5.Toma ajo, mayonesa o crema agria, hierbas para hacer una salsa de ajo. La proporción depende de la voluntad del cocinero. Pica el ajo y las hierbas; combina con mayonesa o crema agria.

6.Para la salsa de tomate: dora la cebolla picada en aceite vegetal, y luego agrega las zanahorias ralladas, y continúa friendo.

7.Pon los grechaniks crujientes en la sartén con la cebolla y la zanahoria, y luego vierte la pasta de tomate diluida con agua. Cuece con tapa hasta que esté listo, o cuece en el horno.

8.Pon el plato sobre las hojas de lechuga y adereza con hierbas, complementado con ensalada o verduras.

**6.** **DUSHENINA DE CORDERO**

A plate of food

Description automatically generated

El dushenina de cordero es un plato nacional ucraniano muy antiguo, que, como cuestión de hecho, es la carne estofada con verduras, sin embargo, las verduras son el objeto de cada quien cocina y su selección depende de sus gustos y preferencias. El plato se cocina ya sea en una profunda cazuela sobre la estufa o en una olla de barro en el horno, que también depende de la voluntad del cocinero.

**INGREDIENTES**

Filete de cordero 700 gr

Costillas de cordero 400 gr

Harina 2 cucharra

Mantequilla 3 cucharra

Patatas 7 piezas

Cebolla 2 piezas

Coliflor 200 gr

Zanahoria 1 piezas

Pimienta 2 piezas

Pimienta en granos 5 piezas

Hoja de laurel 2 hoja

**PASOS**

1.Lava las costillas de cordero, ponlas en la cazuela y vierte el agua sobre la carne. Cocina durante 1,5-2 horas. Agrega la pimienta de Jamaica, varios frijoles, la sal, la cebolla entera y especias para hacer el caldo más sabroso. Retira la espuma de vez en cuando, a continuación cola el caldo.

2.Corta la pechuga de cordero en 1\*1,5 cm trozos, mételos en harina y fríe en mantequilla hasta que tengan un ligero crujiente de oro.

3.Pela y corta en dados las patatas. La receta clásica prescribe usar los círculos de patatas. Pon la mitad de las patatas en el fondo de la sartén u otro recipiente hondo, donde vas a cocinar el plato.

4.Lava la coliflor, rómpela en pedazos, pela y corta la zanahoria a lo ancho; quita las semillas y corta el extremo del tallo y parte el pimiento. Puedes estofar verduras por separado añadiendo un poco de caldo de cordero, o guiso en un plato según dice esa receta.

5.Pela y corta la cebolla. Pon todos los ingredientes siguiendo esta secuencia de capas.

1)El medio de patatas

2)El medio de verduras

3)La mitad de la cebolla

4)Toda la carne de cordero

5)La segunda mitad de la cebolla

6)La segunda mitad de los vegetales

7)La segunda mitad de las patatas

6.Cubre con el caldo, añade la hoja de laurel y los granos de pimienta restantes. Cuece durante media hora hasta que esté cocida. Si las verduras están estofadas separadamente, añádelos al final y revuelva bien.

**7.** **PAMPUSHKY**

**A bowl of fruit

Description automatically generated with medium confidence**

Pampushky es uno de los postres ucranianos más famosos y solicitados en la actualidad. Conocido en todo el mundo como un alimento festivo, es fácil de cocinar y sigue siendo privilegiado entre todos los demás postres ucranianos. Se rellena con mermelada o amapola.

Considerado un plato dulce popular en Ucrania, Pampushky se sirve con azúcar en polvo y crema agria en su parte superior. Se disfruta como una deliciosa y sabrosa comida ligera con una taza de té. Los amantes de la comida pueden explorarla y muchos otros bocadillos ucranianos populares a los postres durante sus viajes.

**INGREDIENTES**

10 gr. de levadura instantánea

1 cucharadita de azúcar

225 ml de agua tibia

400 g.r harina todo uso y un poco más para amasar

8 gr. de sal kosher

3 cucharadas de aceite

20 gr de ajo triturado

hojas de perejil lavadas y cortaditas

1 huevo batido para glasear

**PASOS**

1.Disolver la levadura y el azúcar en el agua tibia. Añadir la mitad de la harina y mezclar un minuto a mano (no tiene que quedar perfecto en este punto). Cubrir con film y refrigerarlo hasta el día siguiente.

2.Sacar de la nevera y dejar que tome temperatura ambiente por 1 hora. Añadir el resto de la harina, la sal y amasar sobre una superficie bien enharinada, hasta que la masa esté suave y se despegue con facilidad de los dedos.

3.Dividir la masa en 8 bollitos redondos. Colocarlos en un molde redondo de 20 centímetros de diámetro, cubrir con un paño limpio y dejar reposar en un lugar tibio, hasta que la masa haya doblado su volumen. Los bollitos estarán pegados unos con otros.

4.Precalentar el horno a 220°C. Barnizar delicadamente con huevo batido y hornear por 20 o 25 minutos hasta que esté dorado.

5.Para hacer el aceite de ajo, mezclar el ajo triturado con aceite (oliva, maravilla) y una pizca de sal, junto con el perejil cortado y dejar infusionar.

6.Al terminar el tiempo de horneado, barnizar generosamente el Pampushky con el aceite de ajo y perejil. Servir inmediatamente.

**8.** **NALYSNYKY**



Nalysnyky es uno de los alimentos populares ucranianos que forma parte de la cultura alimentaria del país desde la antigüedad. También conocido como crepes ucranianos, es un plato básico de los ucranianos, hecho con ingredientes como huevos, leche, mantequilla, crema, queso… El plato es tierno, y llena tu olfato con el aroma del queso y la mantequilla cuando empiezas a masticarlo caliente.

**INGREDIENTES**

2 huevos

500 ml de leche

2 cucharadas de aceite vegetal

1 cucharada de azúcar

200 g de harina

1 cucharilla de levadura en polvo

Una pizca de sal

Ingredientes para el relleno:

30 g de nueces

500 g de requesón

2 cucharadas repletas de miel

Ingredientes para la salsa de bayas:

300 g de bayas mezcladas congeladas

3 cucharadas de zumo de naranja

**PASOS**

1.Para preparar las crepes, bate los huevos, el azúcar y la sal en un cuenco grande hasta que esté ligero y esponjoso. Añade el aceite vegetal y la leche y bate bien.

2.Una vez esté bien mezclado, añade la levadura en polvo y luego la harina gradualmente con un tamiz para que no se formen grumos. Bate bien hasta que tenga una consistencia suave y líquida.

3.Ahora que la masa está lista, calienta la sartén a fuego medio y engrásala con aceite vegetal. Vierte una pequeña cantidad de masa en la sartén caliente y gírala para que la superficie de la sartén quede cubierta con una capa delgada y uniforme.

4.Cocina la crepe a fuego medio durante aproximadamente un minuto o hasta que esté dorada. Gírala con una espátula y cocínala durante medio minuto más. Continúe haciendo las crepes hasta que la masa se termine. Guarda las crepes aparte.

5.Para preparar el relleno, coloca las nueces en la batidora y córtalas en trozos grandes. Añade el requesón y la miel y sigue batiendo hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados. Guárdalos aparte.

6.Para preparar la salsa de bayas, calienta la olla a fuego medio y coloca las bayas y el jugo dentro. Cuando las bayas comiencen a hervir, reduce a fuego lento y deja cocer durante cinco minutos o hasta que las bayas tengan consistencia de salsa. Guárdalas aparte.

7.Toma las crepes y el relleno. Para preparar el nalysnyky en forma de sobre, extiende una capa uniforme de requesón en el cuarto superior de la crepe y luego dobla los lados derecho e izquierdo de la crepe hacia adentro. Toma el cuarto superior de la crepe con el relleno y enrolla.

8.Por último, vierte la salsa tibia de bayas en los nalysnykys y sirve con albaricoques secos o pasas. ¡Que aproveche!

**9.** **KARTOSHKA**

A group of cookies

Description automatically generated with medium confidence

Kartoshka en ucraniano se traduce como «hecho con patatas». Sin embargo, la kartoshka se parece al dulce brasileño brigadeiro. Se elabora moliendo las galletas hasta convertirlas en harina, que luego se mezcla con cacao en polvo, mantequilla derretida, leche condensada y azúcar. De esta mezcla se elaboran bolitas que se suelen enrollar en coco rallado, en forma que se asemeja a la papa.

**INGREDIENTES**

200 gr. de galletas

70 gr. de mantequilla

70 gr. de leche condensada

Un puñado de frutos secos (yo puse pistachos, pero pueden ser nueces, almendras, piñones etc...)

50 ml. del licor que más os guste

Un poco de Cacao en polvo sin azúcar para espolvorear

Un poquito de chocolate blanco fundido para hacer los remates de la decoración

**PASOS**

1.Trituramos las galletas con un robot de cocina hasta conseguir que se conviertan en polvo. También puedes ayudarte de un rodillo de cocina, introduciendo las galletas en una bolsa y golpeándolas con el rodillo hasta conseguir que estén completamente pulverizadas.

2.Derretimos la mantequilla en el microondas y se la añadimos a las galletas, al igual que la leche condensada, el Baileys y los pistachos.

3.Mezclamos bien todos los ingredientes hasta que se integren y seamos capaces de formar bolas, como si fuesen croquetas.

4.Vamos dándoles forma de patata y colocándolas en una fuente. Cuando terminemos con todas, las meteremos en la nevera durante 1 hora aproximadamente.

5.Pasada esa hora, rebozamos los pastelitos con cacao en polvo. Derretimos un poco de chocolate blanco y con ayuda de una manga pastelera o de una bolsa de congelar, cortamos una esquinita y vamos decorando cada Kartoshka con tres o cuatro puntitos de chocolate, emulando lo que serían los brotes que a veces presentan las patatas.

**10.PASKA**

**A pie on a plate

Description automatically generated with medium confidence**

Paska (Паска) se parece más o menos al jaláh (el pan de Shabhat) dependiendo de cómo se prepare, se come tradicionalmente en la época de Pascua en Ucrania, y se lleva a la iglesia en la mañana de Pascua. También es popular en Rumania (pascã) y Bulgaria, por lo que pude ver, además de otros países con una población cristiana ortodoxa. Todo indica que este pastel se remonta a la época bizantina, a base de trigo, leche, huevos, mantequilla y azúcar.

**INGREDIENTES**

1 1/2 tazas de leche

1/2 taza de azúcar más 1/2 cucharadita

1/2 taza de agua tibia

1 paquete 0.25 onzas de levadura seca activa

7 1/2 tazas para todo uso harina dividido

3 huevos grandes temperatura ambiente; batidos

1/3 taza de mantequilla derretida

1 1/2 cucharaditas de sal

Para el lavado de huevos :

1 huevo grande temperatura ambiente

2 cucharadas de agua

**PASOS**

1.En una cacerola de fondo grueso escaldar la leche y deje enfriar hasta que esté tibio.

2.En un tazón grande, disuelva 1/2 cucharadita de azúcar en agua y espolvoree con levadura. Mezcle y deje reposar por 10 minutos.

3.Agregue la leche escaldada tibia y 2 1/2 tazas de harina a la mezcla de levadura. Batir hasta que quede suave. Cubra y deje crecer hasta que esté suave y burbujeante.

4.Agregue los huevos, la 1/2 taza de azúcar restante, la mantequilla derretida, la sal y 4 1/2 a 5 tazas de la harina restante para hacer una masa que no esté demasiado rígida ni demasiado floja.

5.Amasar hasta que la masa ya no se adhiera a la mano y esté suave y satinada aproximadamente 7 minutos en una batidora de pie, más tiempo con la mano.

6.Coloque la masa en un tazón engrasado, gire para engrasar ambos lados, cubra con una envoltura de plástico engrasada y deje crecer hasta que se doble.

7.Golpear hacia abajo , tapar y dejar subir de nuevo.

8.Reserve un tercio de la masa para decorar. Forme un pan redondo con el resto y colóquelo en un molde redondo engrasado de 10 a 12 pulgadas.

9.Forme la masa reservada en las decoraciones de su elección una cruz, espirales, rosetas, trenzas, etc. y colóquelas encima de la masa.

10.Cubra la sartén con una envoltura de plástico engrasada y déjela crecer hasta que casi se duplique.

11.Caliente el horno a 400 F. Unte el pan con 1 huevo grande batido con 2 cucharadas de agua.

12.Hornee por 15 minutos. Reduzca la temperatura a 350 F y hornee por 40 minutos adicionales o hasta que termómetro de lectura instantánea registra 190 F. Si es necesario, cubra la parte superior del pan con papel de aluminio para evitar que se dore demasiado.

13.Retirar del horno y colocar sobre una rejilla para que se enfríe por completo.

**11.Babka**

A cake on a plate

Description automatically generated with medium confidence

Babka ucraniano y paska son dos panes dulces de levadura que se sirven en Pascua. A diferencia del polaco estriado babka , la babka ucraniana es alta y cilíndrica como el panettone italiano y el ruso kulich . Se puede congelar o dejar simple.

**INGREDIENTES**

para la esponja

1 taza de leche

1/3 taza para todo uso harina

2 cucharaditas de azúcar

1/2 taza de agua tibia

3 paquetes 1/4 de onza de levadura seca activa

para la masa

10 yemas de huevo grandes temperatura ambiente

2 huevos grandes temperatura ambiente

1 cucharadita de sal

1 taza de azúcar

8 onzas de mantequilla derretida

2 cucharaditas de extracto de vainilla

1 cucharada de ralladura de limón rallada

6 tazas de harina para todo uso

Opcional: 1 taza de pasas claras u oscuras

1 huevo grande temperatura ambiente

2 cucharadas de leche o agua, temperatura ambiente

**PASOS**

1.Escaldado la leche y enfriar a 110 F.

2.Coloque 1/3 taza de harina en un tazón mediano y vierta la leche escaldada enfriada, batiendo hasta que quede suave. Reserve.

3.En una taza medidora o un tazón pequeño, disuelva 2 cucharaditas de azúcar en agua tibia y agregue la levadura.

4.Transfiera la mezcla de levadura a la pasta de harina de leche, mezclando bien.

5.Cubra con una envoltura de plástico y deje crecer hasta que esté liviano y burbujeante

Hacer la masa:

1.En un tazón grande o batidora de pie, bata el yemas de huevo , huevos enteros y sal.

2.Agregue 1 taza de azúcar y continúe batiendo hasta que esté suave.

3.Batir la mantequilla, la vainilla y el limón entusiasmo .

4.Agregue la esponja a esta mezcla y mezcle bien.

5.Agregue 6 tazas de harina y amase 7 minutos a máquina o 10 minutos a mano.

6.Amasar las pasas opcionales.

7.Cubra con una envoltura de plástico engrasada y deje crecer hasta que se duplique.

8.Golpee la masa, amase unas cuantas veces y déjela crecer nuevamente.

9.Engrase 3 cilindros de babka o latas de café de grado alimenticio y llene cada recipiente 1/3 de su capacidad

10.Cubra con envoltura plástica engrasada y deje crecer hasta que se triplique.

11.Unte las tapas con 1 huevo grande batido con 2 cucharadas de leche o agua.

**12.** **VERHUNY OU KHRUSTYKY**

A plate of french fries

Description automatically generated with medium confidence

El verhuny o khrustyky recuerda a los pestiños, y también es una de las golosinas populares en Ucrania durante la temporada navideña. Frito en manteca, se prepara básicamente con huevos, trigo, yemas de huevo, azúcar, sal, vainilla y una cucharada de bebida destilada, que en Ucrania suele ser la horilka, como los ucranianos llaman al vodka.

**INGREDIENTES**

3 huevos enteros

2 yemas de huevo

2 cdas. azúcar (opcional)

1 cdta. aceite vegetal

2 cdas. brandy o ron (o 2 cucharaditas de vainilla)

2 tazas de harina

¼ de cucharadita. sal

1 cucharadita polvo de hornear

azúcar glas para espolvorear

aceite vegetal para freír

freidora

**PASOS**

1.En un tazón grande, bata los huevos. Agregue el azúcar, el aceite y el brandy (ron o vainilla).

2.En un recipiente aparte, mezcle 1 taza de harina, sal y polvo de hornear.

3.Agregue los ingredientes secos a la mezcla de huevo y mezcle bien.

4.Agregue harina adicional (alrededor de 1 taza), suficiente para hacer una masa suave.

5.La masa estará firme y un poco pegajosa.

6.Amasar sobre una tabla enharinada haciendo burbujas dentro de la masa hasta que quede suave.

7.Cubra y deje reposar al menos 30 minutos (o enfríe varias horas). Será más fácil rodar.​

8.Dividir la masa en cuartos y tapar. Tome un cuarto y enrolle papel delgado.

9.Corte una tira de aproximadamente 1 "de ancho (si la masa no es lo suficientemente delgada, extiéndala nuevamente), luego córtela en 2 ½" de largo, en ángulo, en forma de diamante.

10.En el medio de cada forma de diamante, corte una hendidura (alrededor de ½”), luego tome un extremo y páselo a través de la hendidura y tire suavemente de ambos extremos en direcciones opuestas para lograr la forma Khrustyky.

11.Manténgalos cubiertos ya que se secan rápidamente .

12.Repetir.

13.Freír unos 7 a la vez en aceite caliente. Se cocina rápidamente, voltee con frecuencia, hasta que adquiera un delicado color dorado. NUNCA DEJE EL ACEITE DE COCINA DESATENDIDO .

14.Escurra sobre una rejilla cubierta con una toalla de papel. Espolvorear con azúcar glas cuando se enfríe.

15.Almacene en un recipiente tapado hasta por una semana (o congele sin azúcar glas).