

Крокодил

Автор: Администратор

04.11.2009 10:05 - Обновлено 04.11.2009 12:23

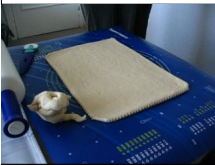


"Крокодил" - закрытый пирог с начинкой.

▣ Крокодил



Мастер-класс с сайта www.eva.ru (паспорт пользователя [Jelenka](#))



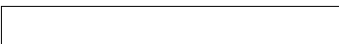
Раскатываем прямоугольный пласт

дрожжевого теста, ножом обрезаем, чтоб



Накладываем начинку. В данном случае:

обжаренный лук-порей, боковинка го



Крокодил

Автор: Администратор

04.11.2009 10:05 - Обновлено 04.11.2009 12:23



Начиная с

углов, делаем надрезы до начинки...толщина - см

Крокодил

Автор: Администратор

04.11.2009 10:05 - Обновлено 04.11.2009 12:23



Верхнюю часть складываем в голову

Крокодил

Автор: Администратор

04.11.2009 10:05 - Обновлено 04.11.2009 12:23



Вот так



Перекладываем крокодила на противень,

можно прямо, можно - с

Уплощаем мордашу, вытягивая

её...

Вот так

"Лёгким прикосновением руки" создаём

ноздри...

Вот такие

Крокодил

Автор: Администратор

04.11.2009 10:05 - Обновлено 04.11.2009 12:23



Хвостик



закручиваем

жгутиком

Из

остатков теста лепим колбаску и приклеиваем её в

виде

Колбаска

потому что, свёрнутая в кольцо, послужит

глазами.

Из теста

формируем 4 лепёшечки и делаем в них 4 разреза (5

Это лапки

Теперь

"рыбий филотаж", а на самом деле всё гениально

пр

Ножницами создаём неровности на

коже

И по всему телу...

Крокодил

Автор: Администратор

04.11.2009 10:05 - Обновлено 04.11.2009 12:23



Крокодил

готов, запекали минут 25-30...в смысле, столько

ну