

Ощипок

Паляниця, що часто заміняла бойкам хліб

Рецепт Ольги Ханушак

Борошно - 200 г

Кисле молоко - 100 г,

Яйце -1,

Сіль - 1 ч. ложка

Сода харчова - 0,1 г

У просіяне борошно додаємо молоко, сіль, яйце, соду і замішуємо однорідне тісто. Розкачуємо в форму кола. Ставимо на гарячий деко і ставимо в добре розігріту духовку, запікаємо з обох сторін.

"За старих часів ощипок запікали на капустяному листі в дров'яних печах. Спир подається до першого і другого страв. Він може повністю замінити хліб. Спир ніколи не ріжемо, а відриваємо пальцями".