

Картофельные пирожки (китайская кухня)

250 г варёного картофеля, 1 стакан муки, 60 г жирного шпика, 6 ст. ложек растительного масла, зелёный лук.

Картофель отварить, размять или пропустить через мясорубку. Прибавить муку, 1 стакан воды и крупно порезанный зелёный лук. Всё перемешать. Нарезать кубиками шпик.

Из пюре приготовить лепёшки, на каждую из них положить по несколько кубиков шпика.

Лепёшки зажарить в сильно разогретом масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.