

# Боорзак

Тувинские пышки. Их любят и готовят по всей Туве.

## Что нужно

Пшеничная мука — 750 г,  
молоко — 200 мл,  
сметана — 200 мл,  
яйцо — 1 шт.,  
масло растительное, соль, сахар — по вкусу.

- Смешай муку, сметану, молоко, яйцо, сахар (соль) и замеси тесто. Затем на 1 час поставь его в тёплое место отдыхать.
- Через час начинай лепить из теста шарики величиной 3–4 см. Пока лепишь, поставь на огонь глубокую сковороду (также можешь взять кастрюльку или фритюрницу) с большим количеством растительного масла.
- Когда масло начнёт кипеть, убавь огонь до среднего и опусти в масло шарики из теста. Прожарь с каждой стороны до золотистого цвета. Затем вытащи шарики из масла и положи на бумажные полотенца, чтобы дать стечь лишнему маслу.

