

Doradca Smaku XI: Pierożki chinkali, odc. 40



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 szklanka
woda ciepła	50 mililitrów
oliwa	3-4 łyżki
mięso wołowe	200 gramów
mięso wieprzowe	200 gramów
czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
cebula dymka	3 sztuki
natka pietruszki	1/2 pęczka
olej rzepakowy	40 mililitrów
rosół wołowy	100 mililitrów
woda	2 litry

Do smaku:

Sól o obniżonej zawartości sodu

pieprz czarny grubo mielony

kolendra cała

Pieprz kolorowy- MŁYNEK

sól morską - MŁYNEK Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski przesiewamy mąkę pszenną. Dodajemy ciepłą wodę, oliwę i płaską łyżeczkę soli o obniżonej zawartości sodu. Ciasto ugniatamy. Wyrabiamy rękoma. Przygotowane ciasto wkładamy do miski, nakrywamy ściereczką i zostawiamy na około 15-20 minut.

Dwa rodzaje mięsa mielonego przekładamy do dużej szklanej miski. Siekamy czosnek. Białą cebulę kroimy w małą kosteczkę. Siekamy szczypior oraz natkę pietruszki. Na patelnię wylewamy olej rzepakowy. Dodajemy pokrojony czosnek (może być wyciśnięty przez prasę) oraz cebulę.

Podsmażamy na złoty kolor. Gotową cebulę z czosnkiem wrzucamy do miski z przygotowanym mięsem. Dodajemy czarny pieprz grubo mielony. Posypujemy szczypiorem i dużą ilością natki pietruszki. Dopraviamy szczyptą soli morskiej. Kolendrę miażdżymy w moździerzy i dodajemy do mięsa. Podlewamy rosółem i ugniatamy farsz rękoma.

Stolnicę posypujemy mąką. Wyrośnięte ciasto kroimy na dwie części. Rozciągamy i wałkujemy. Wykrawamy miską duże, okrągłe kształty ciasta. Na wykrojone ciasto nakładamy farsz. Ciasto z farszem zwijamy w stożek (formujemy pierożki).

Wodę solimy i doprowadzamy do wrzenia. Na wrzątek delikatnie wkładamy przygotowane pierożki i gotujemy do momentu ich wypłynięcia (około 3-4 minuty).

Podanie:

GOTOWE PIEROŻKI WYCIĄGAMY Z WODY (ŁYŻKĄ CEDZAKOWĄ) NA TALERZ. NATKĘ PIETRUSZKI DROBNIUTKO SIEKAMY, POSYPUJEMY PIEROŻKI. DOPRAWIAMY KOLOROWYM PIEPRZEM.