

Bułgarsko-tureckie pierogi z mięsem



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	300 g
1 łyżeczka soli	
4 g drożdży instant (ok. 1/2 paczuski)	
oliwa	2 łyżki
180 ml mleka (ale można użyć wody to chyba nawet lepiej)	
mięso mielone wołowe	250 g
cebula	
sól	
pieprz	
ząbek czosnku	
słodka i ostra papryka mielona	
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do tego przepisu podchodziłam kilka razy i wczoraj byłam bliska ideału, prawie wyszło. Pamiętałam smak sprzed 7 lat pierogów jakie zaserwowała nam znajoma bułgarka tureckiego pochodzenia (czy też turecka bułgarka, w każdym razie pochodziła z mniejszości tureckiej mieszkającej w Warnie) ale nie pamiętałam jak je robiła.

Mleko podgrzewam, aby było bardzo ciepłe. Składniki ciasta oraz mleko wrzucam do miksera i na wolnych obrotach mieszam aż się połączą. Przekładam na blat i zagniatam, aż ciasto będzie gładkie, wtedy smaruję olejem i wkładam do miski. Przykrywam i odstawiam w ciepłe miejsce na około 1h. Ja dałam do piekarnika na min. temp 50 st.

Farsz łączę składniki. Zagniatam.

Wyrosnięte ciasto wyjmuję z miski i zagniatam na balcie posypanym mąką i rozwałkowuję na w miarę cienki placek. na brzegu kładę trochę farszu, pamiętając żeby rozłożony był szeroko ale nie grubo, bo się nie ugotuje w środku pieroga. Pierogi mają być duże mniej więcej coś jak nasza dłoń. Warstwę z farszem przykrywam ciastem zalepiam końcówki odkrawam talerzykiem. (idealne kształty jak pieróg jeszcze mi nie wychodziły muszę nad nimi popracować).

Rozgrzewam olej w głębokiej patelni i wkładam pierogi i smażę na średnim ogniu. Ciasto powinno urosnąć i mieć pecherze jak np faworki. a mięso w środku ugotować się. Są pyszne na ciepło i zimno, z sosem np tzatziki. Mi wyszło 10 sztuk.

Nad samą strukturą i konsystencją ciasta muszę jeszcze popracować, nie wiem czy nie lepsze wyjdzie z użyciem ciepłej wody, niż mleka oraz z prawdziwymi drożdżami, ale to następnym razem sprawdzę. W każdym razie smak sobie przypomniałam i to jest prawie to co serwowała nam Zorka.