

tatarskie kibini



IZABELA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	30 dag
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
miękka margaryna	15 dag
śmietana	2 łyżki
jajko	2 szt.
żółtko jajek	1 szt.
karkówka	30-40 dag
cebula biała	1 szt.
ząbek czosnku	1 szt.
smalec	
sól	
papryka mielona	
Majeranek suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę umyj, oczyść, pokrój w drobną kostkę. Na patelni rozgrzej smalec i podsmaż karkówkę. Gdy będzie już zrumieniona, wrzuć posiekaną drobno cebulę. Smaż na wolnym ogniu 7 min. Po 4 min. dorzuć przeciśnięty przez praskę czosnek. Dopraw solą, pieprzem, papryką i majerankiem.

Ciasto na pierogi: Mąkę przesiej do miski. Wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Do całości wbij jajka, dodaj margarynę i 2 łyżki śmietany. Szybko zagnieć. Ciasto włóż na 30 min. do lodówki. Schłodzone ciasto rozwałkuj i wycinaj szklanką koła o średnicy 7 cm.

Na każdym krążku ciasta połóż łyżkę farszu i zakryj drugim krążkiem. Zaklej dokładnie z każdej strony i połóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia lub folią aluminiową. Nastaw piekarnik na 200 stopni. roztrzep żółtko w miseczce i pędzelkiem posmaruj każdy pierożek. Posyp kminkiem.

Wstaw do piekarnika i piecz 30 min. Po wyjęciu z pieca odczekaj 15 min. Podawaj ciepłe do barszczu lub osobno jako przekąskę.

