

Czeburieki-kuchnia tatarska



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka tortowa	1/2 kilograma
drożdże świeże	3 dag
sól, pieprz	do smaku
baranina	1/2 kilograma
czosnek	1-2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże zalewamy ciepłą wodą i łyżeczką cukru. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 20 minut aż wyrośnie rożczyn, potem wsypujemy mąkę, jajko, mieszamy i pozostawiamy do wyrośnięcia na 1 godzinę. mięso siekamy z cebulką, czosnkiem, przyprawami, wlewamy trochę wody, wyrabiamy.

Ciasto rozwałkowujemy na stolnicy na grubość około ½ cm, wykrawamy spore krążki talerzem, nakładamy farsz i zalepiamy jak pierogi. Kłască należy na gorący tłuszcz i smażyć z obu stron na złoty kolor. Podawać można z sosami. Przysmak krymski!