
Uszka w jogurcie

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1278 razy.

Kuchnia libańska

Ciasto:

1 szklanka mąki

2 łyżki masła lub margaryny

1/2 łyżeczka soli

woda

Farsz:

10 dkg mielonego mięsa

1 roztarty ząbek czosnku

szczypta ziela angielskiego (dowolnie)

1/2 łyżeczki soli

szczypta czarnego pieprzu

1 łyżka oleju

1 mała cebula posiekana

Sos:

1/2 litra jogurtu lub śmietany 18 proc.)

2 łyżki mąki

1 jajo

1 łyżki posiekanej mięty lub zielonej pietruszki

1. Ugnieść masła z mąką i solą, dolewać powoli wodę, wyrabiać przez 3 min., aby powstała ciasto jak na pierogi. Odstawić .

2. Wymieszać mięso z cebulą, czosnkiem, solą, czarnym pieprzem i ziele angielskim.

3. Lekko obsmażyć na gorącym oleju. Odstawić i ostudzić .

4. Z cienko rozwałkowanego ciasta wycisnąć szklanką krążki i nakładać łyżeczką farsz. Lepić uszka jak do barszczu.

5. Wstawić przykryte na dolną pałkę lodówki na 2 godz. lub odstawić w chłodne miejsce.

6. Ułożyć na lekko wysmarowanej blasze i piec w średnia nagrzanym piekarniku (190 oC) na złoty kolor.

7. Wymieszać jogurt z jajem i mąką

8. Gotować , mieszając.

9. Do gorącego sosu włożyć upieczone uszka, odstawić i przestudzić .

10. Podawać posypaną miętą lub zieloną pietruszką.

Proporcja dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD