
Czebureki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4119 razy.

1/2 kg mąki,

3 dag drożdży,

1 jajko,

sól,

trochę ciepłego mleka i wody

Farsz:

1/2 kg baraniny,

2 cebule,

3-4 ząbki czosnku,

sól, pieprz,

tłuszcz do smażenia

Z podanych składników zagnieść niezbyt twarde ciasto drożdżowe, pozostawić w ciepłe do wyrośnięcia. Mięso oczyścić dokładnie z żyłek i tłuszczu, posiekać, dodać posiekaną cebulę, czosnek, przyprawy, wlać trochę wody, wyrobić. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na posypanej mąką stolnicy na grubość 1/2 cm, wycisnąć spodkiem duże krążki nakładać farsz i dokładnie zalepiać. Kłaść do rondla na mocno rozgrzany tłuszcz i smażyć jak pączki z obu stron ok. 15 min. Podawać z jarzynami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>