
Libanskie babeczki z mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1939 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

Ciasto:

250 g maki,

przygotowac wedlug przepisu "chlebek pitta" w tym rozdziale.

Farsz:

120 g mielonej jagnieciny lub wolowiny lup po pol obydwu,

1 cebula,

1 lyzeczka allspice,

1 lyzka posiekanej zielonej pietruszki,

2 lyzki soku cytrynowego,

30 g orzeszkow pinii,

4 lyzki otrab,

sol, pieprz.

1. Ciasto przygotowac wedlug przepisu na chlebek pitta (w tym rozdziale).
2. Mieso wlozyc do miski, zetrzec do niej cebule. Dodac sol, pieprz, allspice, pietruszke oraz sok cytrynowy i dobrze wymieszac.
3. Podgrzac piec do temp. 230żC.
4. Orzeszki podsmażyc na suchej patelni na jasnobrazowy kolor. Dodac mieso.
5. Ciasto dobrze rozgniesc. Posmarowac rece oliwa i formowac kulkimwielkosci wloskiego orzecha, po czym uformowac babeczki grubosci 2 mm.
6. Uformowane babeczki wypelnic farszem. Posypac brytfanne otrabami i ulozyc babeczki. Piec 15 min., az mieso bedzie gotowe, z ciasto upieczone, ale miekkie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 32.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)