

Chinkali - gruzińskie pierogi

Autor: **Fram**Przepisów: **51** Ocena: **1725**

3-4 os.



60 min



trudne



przystępne



Składniki:

- mielone mięso wołowe - 0,5 kg
- mielone mięso wieprzowe - 0,5 kg
- cebula - 3 szt
- świeża kolendra - 1 pęczek
- czosnek - 2-3 ząbki
- ostra papryka - 1 łyżeczka
- mąka - 1 kg
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 zaczynamy od farszu: mielone (najlepiej na grubych oczkach) mięso dokładnie mieszamy, dodając posiekaną kolendrę, czosnek, sól, pieprz, paprykę oraz ok 1 szklankę zimnej wody, farsz powinien mieć konsystencję papki



- 2 teraz czas na ciasto: z mąki, wody i łyżeczki soli zagniatamy dosyć twarde ciasto, wałkujemy i wycinamy krążki



3 każdy krążek należy rozwałkować na cieniutki placek



4 teraz nakładamy po łyżce farszu



5 i każdy pieróg zwijamy w sakiewkę, mocno skręcając i zaciskając czubek



- 6 gotowe pierogi gotujemy we wrzącej osolonej wodzie ok 10 min, podajemy bez żadnej omasty ciekawa jest technika zjadania tych pierogów: nie używamy go tego sztućców, chwytamy palcami czubek i nadgryzamy z boku pieroga niewielką dziurkę przez którą wysysamy cały sos ze środka, a potem zjadamy resztę ;-)



Twoje notatki do przepisu: