

Чебуреки

Добавил(а) Оля

03.06.09 17:17 - Последнее обновление 03.02.10 07:08



- **Для теста** : Вода – 320 мл.
- Масло сливочное - 100 гр.
- Яйцо – 1 шт..
- Соль - 0,5 ч.л., водка - 1 ст.л.
- Мука - 3 стакана
- **Начинка** : Фарш мясной – 500 гр.
- Лук - 2 шт, соль, перец.
- Яйцо - 1 шт, масло растительное.

Чебуреки

Добавил(а) Оля

03.06.09 17:17 - Последнее обновление 03.02.10 07:08

- Время приготовления 1 час 30 мин.



Тесто.

Смешиваем воду, масло и соль.



Тесто.

Доводим до кипения.

Чебуреки

Добавил(а) Оля

03.06.09 17:17 - Последнее обновление 03.02.10 07:08



Тесто.

Снимаем с огня и сразу всыпаем 1 стакан муки постоянно перемешивая, чтобы не образовалось комков.

Даем тесту немного остыть.



Тесто.

Добавляем 1 яйцо и 1 ст.л. водки. Перемешиваем.

Чебуреки

Добавил(а) Оля

03.06.09 17:17 - Последнее обновление 03.02.10 07:08

Постепенно добавляем оставшуюся муку.

Замешиваем тесто.



Тесто готово.

Тесто получается очень эластичным, не должно прилипать к рукам и к столу. Если муки мало, мо

Главное не переложить, чтобы тесто не получилось слишком тугим.

Оставляем тесто на 1 час.

Чебуреки

Добавил(а) Оля

03.06.09 17:17 - Последнее обновление 03.02.10 07:08



Готовим начинку.

Мясной фарш смешиваем с яйцом, солью, перцем и натёртым на крупной тёрке луком.

Хорошо перемешиваем.



Чебуреки.

Из теста делаем небольшие шарики, раскатываем из них тонкие лепёшки.

Чебуреки

Добавил(а) Оля

03.06.09 17:17 - Последнее обновление 03.02.10 07:08

На лепёшки кладём фарш и формируем чебуреки.

Чтобы тесто не прилипало к столу, руки и стол смазываем растительным маслом.



Жарим чебуреки.

Чебуреки жарим на разогретом растительном масле до золотисто-коричневой корочки с каждой

{kunena_discuss:13}