Chinkali

data aktualizacji: 2019.10.14 autor: Redakcja

Składniki:

Ciasto:

- ok. ½ kg mąki (w tym trochę mąki do podsypywania)
- ok. 2 szklanki ciepłej wody
- 1 łyżeczka soli

Farsz:

- ½ kg mielonej baraniny (lub 300 g wołowiny, 200 g wieprzowiny)
- 2 spore cebule
- ok. 300 ml rosołu / bulionu warzywnego
- 1 łyżeczka ziaren kolendry
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu
- 2 czubate łyżki posiekanej kolendry / natki pietruszki

Przygotowanie:

Mąkę wymieszać z solą, stopniowo dodawać wodę i zagniatać tak, by uzyskać elastyczne ciasto. Odstawi na 15 minut, by odpoczęło.

Cebulę drobno posiekać. W dużej misce wymieszać mięso, z posiekaną cebulą i wszystkimi przyprawami. Dodać trochę bulionu, porządnie wymieszać, zaczekać aż mięso wchłonie bulion, a następnie dodać kolejną porcję bulionu. Łączyć do momentu, w którym farsz będzie soczysty, ale nie lejący się.

Na stolnicy rozwałkować ciasto grubości 2 mm. Wyciąć koła o średnicy minimum 12 cm. Nakładać farsz (na jednego pierożka przypada 1 czubata łyżka) i zawijać w sakiewkę. Najłatwiej uzyskać sakiewkę przez zrobienie jednej zakładki i doklejanie do niej kolejnych.

Pierogi wrzucać na wrzącą, osoloną wodę. Gdy wypłyną na powierzchnię, zmniejszyć ogień na mały i gotować przez 15 minut.

Chinkali zjada się rękoma. Należy chwycić za ogonek, ugryźć ciasto i przez maleńką dziurkę wypić rosół. Następnie można zjeść resztę pierożka, zostawiając ogonek.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33551-chinkali