„Chinkali“ su jautiena



Gaminimas

1. Pasigaminame tešlą. Į dubenį beriame miltus, druską ir pilame vandenį. Išminkome tešlą. Tešla gaunasi gana tvirta, tačiau ji tokia turi būti.
2. Į kitą indą dedame maltą jautieną, smulkiai pjaustytą svogūną ir česnaką. Sukapojame kalendrą, ji taip pat keliauja į įdaro masę. Beriame druskos, pipirų ir pilame šiek tiek vandens (apie pusę stiklinės). Gerai išmaišome.
3. Imame tešlą, turimą gabalą supjaustome į mažesnius gabaliukus (iš tokio kiekio išėjo 15 vienetų). Kiekvieną gabaliuką iškočiojame 1mm storio. Į centrą dedame įdaro ir formuojame „chinkalius“.
4. Dedame į pasūdytą, verdantį vandenį ir verdame apie 10 min. po iškilimo į paviršių.
5. Patiekiame su grietine ir pabarstome šviežiai grūstais pipirais ar smulkintais žalumynais.
6. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame *Aurimėlio virtuvė*

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

	Tešlai:
500 g	kvietinių miltų
200 g	vandens
žiupsnelis	druskos
	Įdarui:
3x150 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos maltinių mėsainiams;
1 didelio	svogūno
2 skiltelių	česnako
Ryšulėlio	kalendros
žiupsnelis	Druskos, pipirų
	vandens

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/-chinkali-su-jautiena.htm?tpl=pdf