Ypatingieji čeburekai



INGREDIENTAI

2 stiklinių	miltų (aukščiausios rūšies)
žiupsnelis	druskos
4 šaukštų	alyvuogių aliejaus
1 stiklinės	vandens
kepimui	aliejaus
	Įdarui I:
80 g	fetos
1 rutuliuko	mocarelos
Mėgstamų	prieskoninių žolelių
Žiupsnelio	druskos
	Įdarui II:
2	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos maltinių „Mėsainiams“
1	svogūno
5–6 šaukštelių	sultinio želės
Žiupsnelio	Druskos, juodųjų pipirų
	Sultinio želė faršo sultingumui
1 kubelio	MAGGI BIO vištienos sultinio
6 lapelių	želatinos
Kelių šakelių	mėgstamų prieskoninių žolelių.

Gaminimas

1. Miltus suberkite į dubenį, įberkite druskos, supilkite aliejų. Vandenį užvirinkite ir supilkite tiesiai ant miltų. Pirmiausia išmaišykite šaukštu, o po to minkykite rankomis. Jei reikia miltų – šiek tiek pamiltuokite stalą, bet nepersistenkite.
2. Suformuokite rutuliuką ir palikite maždaug 30 min. Uždenkite su plėvele, kad neapdžiūtų.
3. MAGGI BIO vištienos sultinio kubelį ištirpinkite verdančiame vandenyje (400 ml).
4. Pagaminkite sultinio želę: Užmerkite želatinos lapelius vandenyje 5–7 min. Kai išbrinks, nuspauskite, sudėkite į karštą MAGGI BIO vištienos sultinį ir išmaišykite.
5. Žoleles smulkiai supjaustykite ir suberkite į sultinio ir želatinos tirpalą. Viską sustingdykite.
6. Svogūną labai smulkiai supjaustykite arba sutarkuokite smulkia tarka.
7. KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos maltinius „Mėsainiams“ sudraskykite šakutėmis, sudėkite svogūnus, įberkite druskos, juodųjų pipirų, išmaišykite.
8. Antram įdarui susmulkinkite kalendras, petražoles, krapus ir mėtas. Fetą sutrupinkite rankomis, mocarelą susmulkinkite tiek, kad galima būtų pagaminti faršą, galite tą padaryti rankomis – suplėšyti. Pagal pageidavimą įberkite šviežiai grustų juodųjų pipirų. Sumaišykite su smulkintomis žolelėmis.
9. Tešlą paskirstykite nedideliais gabaliukais ir iškočiokite plonus lakštelius. Ant vienos lakštelio pusės sudėkite norimą faršą, prie mėsos faršo ant kiekvieno lakštelio dar pridėkite po šaukštelį sultinio želės. Uždenkite faršą kita lakštelio puse ir kruopščiai užspauskite. Galite tą padaryti šakute.
10. Lygiai taip pat suformuokite čeburekus su sūrio įdaru.
11. Gilesnėje keptuvėje įkaitinkite aliejų ir kepkite čeburekus iki aukso spalvos. Nedėkite daug čeburekų į keptuvę, nes aliejus labai atšals ir tada čeburekai prisigers aliejaus.
12. Iškepusius čeburekus išimkite ant popierinių rankšluosčių, kad nuvarvėtų aliejus. Gražiai paserviruokite ir patiekite iš karto.

- Jeigu svogūnas aitrus, užplikykite jį verdančiu vandeniu, palaikykite minutę, nupilkite ir perplaukite lediniu vandeniu.
- Pasistenkite naudoti šviežiai grūstus pipirus, o ne jau maltus iš pakelio. Taip patiekalas bus kvapnesnis.
- Taip pat faršo sultingumui galima įpilti į jį kažkiek vandens arba sultinio. Bet pasirinkite vieną būdą, kad faršas nebūtų per skystas.
- Ragaukite čeburekus su MAGGI BIO žolelių ar daržovių sultiniu.

VMG foto ir receptas iš knygos "Alfas vienas namuose". Nuoroda į knygą: https://alfoknyga.vmgonline.lt/prisijungimas?redirect_to=/

Atgal į receptų sąrašą

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