

Čeburekai su triušiena



Gaminimas

Į šiltą vandenį supilkite aliejų ir pamaišykite. Į miltus berkite druską, supilkite vandenį su aliejumi ir minkykite tešlą. Tai užtruks apie 10 min. Tešla taps vientisa ir elastinga. Dedame į šaldytuvą 15 min.

Svogūną sutarkavau ir sudėjau į maltą triušieną, bėriau prieskonius, krapus ir viską gerai išmaišiau. Sultinį po truputį supyliau į masę ir vis maišiau. Padėjau į šaldytuvą 15 min.

Išėmusi iš šaldytuvo ėmiausi formavimo čeburekų.

Stalo paviršių apibarstome miltais ir atgnybę tešlos gabaliuką iškočiojame plonai. Skersmuo blyno apie sprindį. Dedame faršo kupiną šaukštą, užlenkiame blyną, šakutės pagalba užspaudžiame kampus.

Dedame į įkaitintą aliejų ir kepame iki kol iškepa.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	miltų
350 ml	vandens
4 šaukštai	aliejaus
žiupsnelis	druskos
	[darui:
350 g	Lapino puotos smulkintos triušienos
1 vnt	svogūnas
0,5 stiklinės	daržovių sultinio
žiupsnelis	druska, pipirai
1 šaukštas	smulkintų krapų