



Hozzávalók

a tésztához:

40 dkg finomliszt, fél mokkáskanál só, víz

a töltelékhez:

1 közepes vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, 60 dkg darált marhahús (másféle is lehet), só, őrölt fekete bors, kakukkfű, origano, petrezselyem

a sütéshez:

bő olaj

1. Ez egy eredeti mongol recept. A tésztához a lisztet enyhén megsózzuk, majd annyi - kb.3 deci - vízzel gyúrjuk össze, hogy se túl lágy, se túl kemény tészta legyen belőle. Letakarva pihentetjük, míg a töltelék elkészítjük.
2. A töltelékhez a hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, a forró olajon megfonnyasztjuk. A darált húst hozzáadjuk, kevergetve megpirítjuk, megsózzuk, megborsozzuk. Fölaprított zöldfűszerekkel a kedvünkre ízesítjük.
3. A tésztát henger alakúra formáljuk, mintha egy vékony sodrófa lenne, majd 1,5 centis darabokra vágjuk. Egyenként vékony kerek lapokká nyújtjuk, a közepükre húsos töltelék halmozunk. A tésztát a töltelék fölött összefogjuk, és jól összenyomjuk. Fogvájóval is összetűzhetjük, nehogy a töltelék sülés közben kifolyjon.
4. Bő, forró olajban kb. 4 perc alatt megsütjük, majd papírtörlőn lecsöpögtetjük. Nagy adag salátával tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 821 kcal