



Hozzávalók

a tésztához:

25 dkg félzsíros tehéntúró, 30 dkg finomliszt, 8,75 dkg (kb. 1 dl) tejföl, 1 mokkáskanál szóda-bikarbóna, 1 mokkáskanál só, 2 tojás

a nyújtáshoz:

finomliszt

a töltelékhez:

50 dkg darált sertéshús, 1 tojás, 1 nagy vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, só, őrölt fekete bors

a sütéshez:

bő olaj

1. A töltelékhez a darált húst a tojással, a nagyon finomra vágott vöröshagymával és fokhagymával, kb. 1 kiskanál sóval és 1 mokkáskanál borssal jól összedolgozzuk.
2. A tésztához a túró átpasszírozzuk, majd a liszttel, a tejföllel, a szóda-bikarbónával, a sóval és a tojásokkal jól összegyúrjuk.
3. Enyhén meglisztezett gyúrólapon kb. félcenti vastagságúra elnyújtjuk. Egy 20 cm átmérőjű tányérra a tésztára teszünk, derelyemetszővel körbevágjuk. Összesen 6 darab jön ki ebből a mennyiségből úgy, hogy a leeső részeket összegyúrjuk és újra kinyújtjuk, hogy ne legyen maradék.
4. A töltelékét 6 részre osztjuk és a tésztakorongok egyik oldalára halmozzuk. Ezen a felén szépen elsimítgatjuk úgy, hogy körben egy kis tészta szabadon maradjon. A tészta szabadon hagyott felét ráhajtjuk, a tészták találkozásánál - ezért hagyunk egy kis részt szabadon - lenyomkodjuk. (Ha felvert tojással körbekenjük a szabadon hagyott részt, a tészta könnyebben összetapad.)
5. Bő, közepesen forró olajban, lassan sütjük, hisz a tölteléke nyers. Ez kb. 12 percet jelent,

Cseburek (grúz specialitás) - készítette Deákné Sütő Györgyi

közben többször megforgatjuk, hogy egyenletesen piruljon. Általában kettő fér egyszerre a serpenyőbe, így kalkuláljunk. Konyhai papírtörlőre szedve alaposan lecsöpögtetjük.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy adag: 616 kcal • fehérje: 31,4 gramm • zsír: 34,3 gramm • szénhidrát: 45,1 gramm • rost: 2,9 gramm • koleszterin: 164 milligramm