

Naminiai traškūs, bet viduje sultingi čeburekai su dviem skirtingais įdarais – vos per kelias minutes!



Gaminimas

Miltus suberkite į dubenį, įberkite druskos, supilkite aliejų. Vandeni 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 plėvele, kad neapdžiūtų.
3. KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos maltinį „Mėsainiams“ susmulkinkite.
4. Svogūną labai smulkiai supjaustykite arba sutarkuokite smulkia tarka.
5. Mėsą ir svogūną sumaišykite, pasūdykite, įberkite pipirų, išmaišykite.
6. Antram įdarui susmulkinkite kalendras, petražoles, krapus ir mėtus. Fetą sutrupinkite rankomis, mocarelą susmulkinkite tiek, kad galima būtų pagaminti faršą, galite tai padaryti rankomis – suplėšyti. Pagal pageidavimą įberkite šviežiai grūstų juodųjų pipirų. Sumaišykite su smulkintomis žolelėmis.
7. 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 tai padaryti šakute.
8. Lygiai taip pat suformuokite čeburekus su sūrio įdaru.
9. Gilesnėje keptuvėje įkaitinkite aliejų ir kepkite čeburekus iki aukso spalvos. Nedėkite daug čeburekų į keptuvę, nes aliejus labai atšals ir tada čeburekai jo per daug prisigers.
10. Iškepusius čeburekus išimkite ant popierinių rankšluosčių, kad nuvarvėtų aliejus. Gražiai paserviruokite ir patiekite iš karto.

Receptas sukurtas bendradarbiauti su VMG komanda.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 stiklinių	miltų
žiupsnelis	druskos
4 šauktų	alyvuogių aliejaus
1 stiklinės	vandens
aliejaus	(kepti)
	Įdarui I:
2x150 g	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos maltinių „Mėsainiams“
1	svogūno
žiupsnelis	Druskos, šviežiai grūstų juodųjų pipirų
5-6 šaukštelių	sultinio želės
	Įdarui II:
Mėgstamų prieskoninių žolelių	(kalendru, petražolių, krapų, mėtų)
80 g	fetos
1 rutuliuko	mozarelos
Žiupsnelio	Šviežiai grūstų juodųjų pipirų