

Ukrajina Čebureky



Suroviny

500 g hladké mouky
0,5 balení droždí
3 dl smetana
1 ks vejce
500 g mleté maso (vepřové)
2 ks cibule
0,5 l olej na smažení (dle potřeby)
sůl dle chuti
pepř mletý

Postup přípravy

Z hladké mouky, smetany, kvasnic, vejce a 1 lžíce oleje si uděláme kynuté těsto a dáme kynout. Na oleji opečeme dozlatova na kostičky nakrájenou cibuli, bez oleje ji přidáme do mletého masa, opepříme, osolíme a přidáme ještě najemno nakrájenou syrovou cibuli a rukou řádně promačkáme.

Těsto rozválíme a vykrajujeme větší kolečka. Do poloviny koleček dáme masovou směs, kolečka přehneme napůl a slepíme okraje. Když máme vše hotové, rozpálíme na pánvi větší množství oleje a čebureky opečeme z obou stran, aby těsto křupalo a maso se propeklo.

Čebureky podáváme teplé i studené.