

Masové čibureky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mouka hladká 800 g
- maso mleté 500 g
- cibule 2 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- olej na smažení 1 ks
- voda 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme na kostičky, osmažíme ji doměkka a přidáme k mletému masu. Zamícháme, osolíme, opepříme a orestujeme.

Do mouky přidáme sůl, nalijeme horkou vodu a zamícháme lžící.

Vypracujeme těsto a vyválíme z něj plát silný asi 0,5 cm. Přiložíme talíř a vykrojíme podle něj kruh.

Vykrojené kruhové těsto naplníme zpoloviny směsí z mletého masa, překllopíme a zamáčkneme okraj. Smažíme z obou stran na oleji.