Čínské placky s mletým masem

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 8

- hladká mouka 1 kg
- mleté maso 500 g
- cibule 500 g
- horká voda 500 ml
- česnek 3 stroužek
- sůl, pepř, chilli, mletý kmín 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čína

Počet porcí: 8

Postup:

Smícháme mleté maso, nadrobno nakrájenou cibuli, česnek utřený se solí a podle chuti přidáme sůl, pepř, chilli a mletý kmín.
Z mouky a horké vody nejprve vařečkou, potom rukama na vále zpracujeme tuhé těsto. Rozdělíme na 8 dílů a vyválíme. Každou placku potřeme olejem a jednou osminou masové směsi.
Zarolujeme jako palačinku, kterou svineme jako šneka. Nyní opatrně rozválíme na placku asi 2-3 cm vysokou.
Pečeme na malém množství oleje a na mírném plameni, nejprve pod pokličkou, aby se placka propekla, později opékáme bez pokličky do zlaté barvy. Placka musí být uvnitř vláčná a propečená, na povrchu křupavá.