Чебуреки постные "К барскому столу"

Автор: Екатерина
23.08.2011 15:57

На 2-3 порции:

Холодная вода - 1 стакан; соль - 1/2 ч.л.; оливковое масло - 3 ст.л.; мука - около 3 стаканов; репчатый лук - 1/2 шт; болгарский перец - 1 шт; капуста белокочанная - 1/6 среднего кочана; помидор средний - 1 шт; томатная паста - 2 ст.л.; соль, перец - по вкусу (для начинки)

Готовим тесто:

Смешать холодную воду, 1/2 ч.л. соли, 3 ст.л. оливкового масла и 3 стакана муки. Вымесить крутое тесто, положить в миску под крышку на 30 минут для "вызревания".

Готовим начинку:

Лук чистим, мелко режем, капусту, болгарский перец и помидор также мелко шинкуем. На разогретой чсковороде с растительным маслом обжариваем все овощи около 10 - 15 минут, затем солим, перчим, перемешиваем и накрываем крышкой, уменьшим огонь. Так тушим еще минут 20-25, добавляем томатную пасту и тушим еще минут 10. Затем начинку остужаем.

Готовое тесто делим на равные небольшие части. Из каждой раскатываем достаточно тонкий пласт. На половину каждого пласта выкладываем начинку, накрываем второй половиной, формируя чебурек. Обжариваем на разогретой сковороде с большим количеством масла с двух сторон.

Phoca PDF