

Готовим вместе с Нямой

Кибинай — литовские пирожки с мясом

Кибинай - литовские пирожки с мясом

2011-02-11 19:22:20

Я не ожидала, что получится ТАК вкусно, эти пирожки понравились абсолютно всем! Они получаются очень сочными, даже тесто пропитывается вкуснейшим мясным соком - отличная альтернатива сдобным пирожкам!



Нам понадобится: Для теста:

500 г. муки

200 г. сливочного масла

2 яйца

100 гр. сметаны

0,5 ч. л. соли

Для начинки:

500 - 600 гр. свиной шейки или баранины

2 средние луковицы

50 г. сливочного масла

соль - по вкусу

В блендере измельчаем две луковицы, после чего добавляем соль, сливочное масло и мясо, измельчаем не в фарш, а чуть покрупнее. Оставляем на полчаса, чтобы ингредиенты соединились.

Кстати, в последний момент я обнаружила, что дома у меня нет сливочного масла, а в рецепте его используется немало, но мне очень помогла [доставка продуктов](#) и блюдо было благополучно приготовлено!



Готовим вместе с Нямой

Кибинай — литовские пирожки с мясом

Для теста: мягкое сливочное масло растираем с мукой, добавляем яйца, сметану и соль. Месим до эластичности.

Также тесто можно сделать в хлебопечке, в режиме бездрожжевого теста.

Заворачиваем тесто в пищевую плёнку и убираем на полчаса в холодильник.

Остывшее тесто разделяем на шарики, каждый раскатываем в лепёшку, укладываем в центр по 1 ст.л. мясной начинки и залепляем пирожки косичкой.



Смазываем пирожки желтком и выпекаем в разогретой до 200°С духовке - 30 минут.



На мой взгляд горячие они намного вкуснее, так что подаём сразу же =)

Приятного аппетита!

© www.njama.ru