



Кулинарный мастер-класс

Фамильная легенда

Работу выполнил ученик 7 «А» класса
МБОУ СОШ № 7 им. Кошевого Ф. А.
Бадиршаев Ильяс



Традиционное
блюдо
ХИНКАЛИ





Ингредиенты:
Мука пшеничная
— 4 стакана,
вода — 1
стакан,
растительное
масло — 3 ст.
ложки, яйцо — 1
штука, фарш —
600 грамм
(свино-говяжий)
лук — 1-2 штуки,
зелень — по
вкусу, соль — 1
чайная ложка



“ Подготовьте продукты. Свежайшее мясо перекрутите на фарш (помол крупный). Соотношение свинины и говядины — на ваше усмотрение. В оригинальном рецепте используется баранина, но все чаще можно увидеть, как хинкали готовят из говядины с добавлением свинины (1 кг фарша = 700 г говядины, 300 г свинины). Зелень обычно — кинза, но можно заменить на укроп и зеленый лук.






Приготовьте тесто. Для этого просейте муку в глубокую посудину, но не всю, примерно 1 стакан отставьте пока. В центре сделайте углубление, туда разбейте яйцо и влейте растительное масло.





В стакане воды
растворите половину
чайной ложки соли.
Начните ложкой
замешивать тесто,
подливая воду.



Замесите тесто. Накройте его салфеткой и оставьте на 30 минут отдыхать.



Приготовьте фарш. Для этого в миске соедините свежий фарш с рубленым луком и зеленью, половиной чайной ложки соли (без горки). Влейте половину стакана ледяной воды. Руками вымешайте хорошо фарш, он должен взять воду.



Отрежьте от теста кусочек, подмесите его и тонко раскатайте на столе, присыпанном мукой. ~~Стаканом или вырубкой для печенья~~ вырежьте кружочки.

На каждый кружочек теста положите мясной фарш. И теперь самое интересное: поднимите края и защипывайте складками «мешочек». Пальцами одной руки придерживайте складки, а второй рукой продолжайте делать новые. Вскоре у вас появится аккуратный мешочек. Далее складки соедините в красивый и плотный узелок, который иногда скручивают и обрезают или просто соединяют края лепешки в виде мешочка.



Время варки зависит напрямую от размера ваших хинкали. Их варят в соленой воде с лавровым листом. После того, как хинкали всплывут на поверхность, варите их около 10 минут, а потом соберите шумовкой и выложите на тарелку.





Приятного аппетита!

