

# Chinkali



## Składniki

### Ciasto:

500 g mąki pszennej  
320 ml ciepłej wody  
1 łyżka oleju  
szczypta soli

### Farsz:

500 g mielonego mięsa  
wołowego  
200 ml bulionu  
warzywnego  
1 cebula  
1 pęczek natki pietruszki  
sól, pieprz do smaku

## Opis wykonania

Chinkali to tradycyjne pierożki pochodzące z kuchni gruzińskiej. Sakiewki z ciasta wypełnione są mięsem i bulionem. W Akademii Smaku pokażę jak zrobić chinkali we własnej kuchni. Ich przygotowanie jest tak samo proste jak przygotowanie klasycznych pierogów.



Przygotuj farsz - do dużej miski dodaj mięso mielone, posiekaną drobno cebulę i natkę pietruszki, sól i pieprz. Stopniowo dolewaj bulion. Mieszaj. Farsz powinien być wilgotny, ale nie lejący.



W drugiej misce umieść mąkę, sól, olej i stopniowo dolewaj ciepłą wodę. Mieszaj łyżką do połączenia składników. Kiedy mąka i woda się połączą wyrabiaj ciasto na stolnicy, aż powstanie miękkie i sprężyste kula. Na stolnicy rozwałkuj ciasto. Wytnij duże koła o grubości ok. 2 mm i średnicy ok. 10-12 cm.



Na kółka nałóż po jednej łyżce farszu i zwijaj pierogi w kształcie sakiewki (zrób zakładkę z ciasta i dodawaj kolejne, aż do otrzymania pieroga w kształcie sakiewki). Pierogi wrzuć na gotującą się i osoloną wodę. Po wrzuceniu poczekaj aż wypłyną na powierzchnię i dopiero wtedy zmniejsz ogień. Chinkali gotuj 15-20 minut.