

Ašak (z Afghánistánu)

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
2 rajčata
0,5 kg tvarohu
česnek
2 pórký
mrkev
lžička černého pepře
1 kg hladké mouky
500 g mletého masa
majoránky
Ingredience::
olej
0,5 kg cibule

Postup

Postup přípravy: Odebereme trochu mouky, promícháme s teplou vodou a špetkou soli. Pak postupně přidáváme další mouku, až máme hotové těsto. Nakrájíme pórek na kolečka a s olejem a se špetkou soli necháme 5 min. povařit. Vyválíme těsto do tenka a skleničkou z něj vykrájíme malá kolečka, do nichž zabalíme malý pórek. Vložíme do vařící vody a vaříme asi 5 minut. Do mletého masa dáme polovinu pokrájené cibule, nastrouhanou mrkev, pokrájená rajčata, sůl, česnek a pepř. Vše promícháme a tvoříme kuličky. Potom na oleji osmahneme zbytek cibule s kousky rajčat a přidáme 4 sklenice vody. Do omáčky vložíme masové kuličky a dusíme pod pokličkou asi hodinu. Tvaroh promícháme s trochou vody, soli a česneku. Tuto směs dáme na talíř, na ni položíme knedlíčky s pórkem a navrch mleté maso. Okořeníme majoránkou.