

Столовские кныши



Хедай Офаим

Рецепт из сериала «Человек земли»



5-6 порций

Ингредиенты

Для начинки:

- 1 луковица
- $\frac{1}{4}$ стакана оливкового масла Extra Virgin
- $\frac{1}{2}$ кг говяжьего фарша
- 3 зубчика чеснока
- 1 пучок петрушки
- 6 перьев зеленого лука
- 2 ст. л. муки
- Соль и свежемолотый черный перец

Для теста:

- 6 картофелин
- 6 ст. л. муки
- 4 яйца
- Соль и молотый перец

Дополнительно:

- $\frac{3}{4}$ стакана оливкового масла Extra Virgin для обжаривания

Приготовление

Опустите картофель в кожуру в кипящую воду и варите на сильном огне до мягкости. Выньте из воды и оставьте остывать.

Тем временем приготовьте начинку: мелко нарежьте лук и переложите его в широкую кастрюлю или сотейник, жарьте на сильном огне. Помешивайте деревянной ложкой, пока лук слегка не подрумянится до золотистой корочки, затем добавьте оливковое масло. Перемешайте еще немного и добавьте мясо и чеснок. Обжаривайте, постоянно помешивая, пока мясо не станет серо-коричневым и слегка суховатым.

Мелко нарубите петрушку и зеленый лук, добавьте их в кастрюлю. Перемешайте, приправьте солью и свежемолотым черным перцем. Добавьте одну-две столовые ложки муки и тщательно перемешайте, пока мука не впитается и не сделает смесь немного более нежной. Снимите с огня и дайте немного остыть.

Очистите картофель от кожуры и разомните в пюре. Добавляйте муку, чтобы масса не стала достаточно плотной. Сформируйте шарики размером с мяч для гольфа и расплющите их на ладони. Выложите в центр мясную начинку и защипните края, формируя толстый картофельный пирожок.

Взбейте яйца. Обмакните каждый пирожок в яйцо и выложите на сковороду с раскаленным маслом. Обжаривайте на среднем огне с обеих сторон до золотистого цвета.

Переложите готовые пирожки на сито или бумажные полотенца, чтобы удалить лишнее масло, и подавайте с салатом из нарезанного авокадо и стаканом холодной газированной воды.