

Kuchyně z mongolských stepí

Buuz

Ingredience

Těsto – hladká mouka 1kg + voda
Mleté maso hovězí – 1kg
Cibule 2x
Česnek
Sůl
Mletý černý pepř



Postup přípravy

Z hladké mouky a vody vypracujeme vláčné těsto a necháme chvíli odpočinout. Mezitím si připravíme směs mletého masa. K masu přidáme najemno nakrájenou cibuli, česnek, sůl a pepř. Z těsta si vyvalíme placičky, které plníme masovou směsí a následně zabalíme do tvaru růže. Vaříme na páře.

Chušur

Ingredience

Těsto – hladká mouka 1kg + voda
Mleté maso vepřové – 1kg
Cibule 2x
Česnek
Sůl
Mletý černý pepř
Olej



Postup přípravy

Z hladké mouky a vody vypracujeme vláčné těsto a necháme chvíli odpočinout. Mezitím si připravíme směs mletého masa. K masu přidáme najemno nakrájenou cibuli, česnek, sůl a pepř. Z těsta si vyvalíme placičky, které plníme masovou směsí. Těsto se směsí pouze přehneme a umačkáme okraje. Smažíme na oleji.

Boorcog

Ingredience

Těsto – hladká mouka 1kg + voda
Máslo
Cukr (můžeme přidat)

Postup přípravy

Z hladké mouky a vody vypracujeme vláčné těsto a necháme chvíli odpočinout. Do těsta přidáme máslo a vyválíme ho. Takto připravené těsto upečeme. Podáváme se směsí zakysané smetany a cukru (gambir).