

Хинкали

Вам понадобится

Фарш

Говядина	300 г
Свинина	300 г
Репчатый лук	200 г
Чеснок	8 г
Тимьян молотый	1,5 г
Сушеная зира	1,5 г
Хмели-сунели	1,5 г
Соль	6 г
Черный молотый перец	1,5 г
Кинза	20 г
Теплая вода	100 мл

Тесто

Пшеничная мука	500 г
Соль	1 ч. л
Ледяная вода	250 мл
Подсолнечное масло	2 ст. л

Приготовление

- 1** Кинзу измельчить ножом.
- 2** Замесить тесто: воду смешать с мукой, маслом и солью, вымесить до однородной массы. Приготовить фарш: мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить соль, специи и кинзу с водой, перемешать. Раскатать тесто и нарезать его на квадраты 10×10 см.
- 3** В середину каждого выложить небольшую порцию фарша и защипать края теста. Контейнер для приготовления на пару смазать растительным маслом.
- 4** В чашу мультиварки налить 1,5 л воды, установить на нее контейнер для приготовления на пару, выложить в него хинкали. Закрыть крышку.
- 5** Установить программу НА ПАРУ, время приготовления 25 минут. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.

Хинкали