



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Chinkali

Czas przygotowania: 2 godziny

Liczba porcji: około dużych 44 pierogów

W 1 Chinkali:


Wartość energetyczna 140 kcal

Składniki na ciasto do pierogów

- ☐ 1 kg mąki pszennej np. uniwersalnej lub tortowej - całe opakowanie
- ☐ niecałe 500 ml gorącej wody - około 2 szklanki
- ☐ 1 małe jajko - do 50 g po rozbiciu
- ☐ 2 łyżki oleju roślinnego - można pominąć
- ☐ 1 płaska łyżeczka soli

Składniki na farsz mięsny

- ☐ 500 g wołowiny zmielonej - np. łopatka lub rostbief
- ☐ 500 g wieprzowiny mielonej - np. łopatka lub karkówka
- ☐ około 380 ml zimnej wody - 1,5 szklanki lub więcej
- ☐ 1 średnia lub większa cebula - około 200 g
- ☐ 2 ząbki czosnku - około 10 g (można pominąć)
- ☐ 5 łyżek drobno posiekanej świeżej kolendry - lub więcej
- ☐ przyprawy i zioła: łyżeczka kolendry - nasiona; 2 płaskie łyżeczki soli; 1 płaska łyżeczka pieprzu mielonego - lub mniej

 Ukryj zdjęcia

Chinkali przepis



▼ Krok 1: Przygotuj ciasto

Przygotuj ciasto na Chinkali. Do miski przesiej całą mąkę, czyli cały kilogram. Możesz użyć mąki pszennej tortowej uniwersalnej lub Szymanowskiej typ. 480. Dodaj całkowicie płaską łyżeczkę soli. Do miski wlej niepełne dwie szklanki (szklanka o pojemności 250 ml) gorącej wody (przegotowana i lekko przestudzona) oraz dwie łyżki oleju roślinnego np. rzepakowego. Od razu zamieszaj ciasto łyżką, a następnie wbij małe jajko, i zacznij wyrabiać ciasto (ręcznie lub w maszynie). Ciasto powinno być miękkie, plastyczne i elastyczne. Zazwyczaj (gdy składniki już się łączą) przenoszę ciasto z miski na suchy blat i wyrabiam je ręcznie.

Porada: Ciasto na gruzińskie pierogi zawiera jajko oraz niewielką ilość oleju i takie też ciasto szykuję. Nie znaczy to jednak, że nie można do ich zrobienia użyć innego ciasta na pierogi. Jajko dodaję, by ciasto było mocniejsze, zaś olej sprawi że będzie elastyczniejsze i łatwiejsze w "użyciu".

▼ Krok 2: Odłóż ciasto, by odpoczęło

Gotową kulę ciasta zawiń w folię (może być zwykła torebka przezroczysta) i odłóż na bok, na 30 minut. Ciasto po leżakowaniu nie będzie się kurczyć podczas wałkowania. Nie martw się, jeśli po zdjęciu folii ciasto lekko się klei. Po podzieleniu i lekkim oprószeniu mąką będzie idealne.

▼ Krok 3: Zacznij szykować farsz

Potrzebujesz łącznie kilogram surowego mięsa. Mięso kupuję w kawałku i mielę w domu. Użyłam 500 gramów łopatki wołowej oraz tyle samo łopatki wieprzowej. Do miski ze zmielonym mięsem dodaj też obrane i przepuszczone przez praskę dwa ząbki czosnku. Dorzuć minimum 5 łyżek drobno posiekanej świeżej kolendry oraz przyprawy: łyżeczka kolendry (nasiona rozdrobnij np. w moździerzu); 2 płaskie łyżeczki soli; 1 płaska łyżeczka pieprzu mielonego (lub mniej, jeśli wolisz łagodniejszy farsz).

Porady: Chinkali tradycyjnie faszerujemy surową, mieloną wołowiną wymieszaną z baraniną lub jagnięciną i wieprzowiną. Ze względu na to, że nie w każdym rejonie Polski łatwo jest kupić jagnięcinę lub baraninę, użyłam wyłącznie wołowiny i wieprzowiny. Kolendrę świeżą można w ostateczności zamienić na natkę pietruszki.



▼ Krok 4: Wymieszaj dokładnie składniki farszu

Od razu dodaj również obraną i super drobną posiekaną cebulę. Wlej 1,5 szklanki bardzo zimnej wody (filtrowana lub przegotowana i schłodzona w lodówce). Jeśli obawiasz się, że masa będzie za rzadka, to najpierw wlej jedną szklankę, a następnie wymieszaj farsz i dodaj jeszcze minimum pół szklanki wody. Bardzo dokładnie wymieszaj składniki farszu. Polecam wyrabiać mięso ręcznie przez przynajmniej pięć minut. Farsz mięsny ma być mokry, ale lejący, czy ociekający płynem. Ma mieć taką konsystencję, by nakładana do pieroga porcja nie rozlewała/rozchodziła się na boki.

Porada: Do farszu nie dodaję bulionu (zamiast wody), ponieważ nie ma takiej potrzeby. Pyszny bulion powstaje w trakcie gotowania gruzińskich pierogów. Jeśli jednak masz domowy bulion, to możesz go użyć.

▼ Krok 5: Zaczynj wykrawać ciasto pod pierogi

Ciasto odwiń z folii i odetnij około 1/3. Resztę odłóż na bok i przykryj bawełnianą ściereczką, by ciasto nie obsychało. Odcięty kawałek ciasta rozwałkuj nie za cienko, (ciasto nie powinno być tak cienkie, jak do tradycyjnych pierogów) na stolnicy lub na blacie lekko oprószonym mąką. Przy pomocy wykrawaczki o średnicy około 12 cm wycinaj okrągłe placki pod pierogi (placki mają być spore, zatem poszukaj do wycinania wygodnej miseczki o większej średnicy). Sama użyłam szklanej miski do przystawek.

Porada: Chinkali szykowałam z krążków o średnicy 12 cm, ale można też zrobić nawet nieco większe pierogi. Wyjdzie ich wówczas trochę mniej i zapewne będą się też odrobinę dłużej gotować.

▼ Krok 6: Szykuj sakiewki Chinkali

Na środek każdego placka nakładaj około jednej łyżki farszu mięsnego. W zależności od tego jaką masz wprawę w lepieniu pierogów, staraj się dawać do środka jak najwięcej farszu. Chinkali można lepić na kilka sposobów. Ostatecznie powstać ma zamknięta sakiewka. Tradycyjnie łączy się pieroga tworząc zakładki zachodzące jedna na drugą, aż zamknie się pieroga w sakiewkę. Zazwyczaj jednak łączy ciasto z przeciwnych stron, a następnie jeszcze boki i zamykam pieroga w szczelną sakiewkę.



▼ Krok 7: Przygotuj wszystkie pierogi

W ten sposób składaj wszystkie pierożki gruzińskie. Resztki ciasta po wykrawaniu pierogów zbieraj i na koniec połącz w jedną kulę. Ponownie rozwałkuj ciasto i wycinaj placki pod Chinkali.

Gruzińskie pierogi układaj obok siebie na obsypanej mąką stolnicy. Aby oczekujące na gotowanie pierogi nie schły, przykryj je lekko wilgotną bawełnianą ściereczką. Wyszło mi równo 44 pierogi. Tobie może wyjść ich mniej lub więcej. To zależy od tego jakiej średnicy były placki oraz od tego jak cienko rozwałkowane zostało ciasto i ile farszu poszło na jednego Chinkali.

▼ Krok 8: Ugotuj Chinkali

Każdą serię umieszczaj w garnku z osoloną, gotującą się wodą. Woda nie powinna mocno wrzeć. Chinkali wyławiaj po około 10-12 minutach od ich wypłynięcia na powierzchnię. W ten sposób ugotuj wszystkie pierogi gruzińskie. Dla tych, którzy obawiają się o to, że czas gotowania surowego mięsa w pierogach jest za krótki - Bez obawy. Mięso będzie dogotowane.

Porada: Jeśli Twoje pierogi po umieszczeniu we wrzątku przywierają lekko do dna garnka, za każdym razem złap surowe Chinkali za ogonek i zanurz do połowy we wrzątku, a następnie odczekaj kilka sekund i dopiero wrzuć pieroga do garnka.

Ugotowane Chinkali zalecam jeść od razu po wyłowieniu. Warto oprószyć je świeżo mielonym pieprzem i posypać siekaną kolendrą. Pierogi zjada się rękoma. Łapiesz Chinkali za ogonek i ostrożnie gryziesz sakiewkę (uwaga na gorący rosół). Tradycyjnie nie zjada się ogonka, ale dla mnie jest on równie pyszny, jak reszta i nie wychodzi twardy.

Pierogi gruzińskie można mrozić po ugotowaniu i przestudzeniu. Najlepiej jest podgrzewać je przez wrzucenie pierogów na kilka minut na wrzątek. Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

