Кубете (слоеный пирог с начинкой из сырого мяса, сырой картошки, сырого лука и зелени)

Надо взять тесто для чебурек, т. е пельменное тесто с растительным маслом и прослоить его 300 гр хорошего маргарина (пышка). Сложить и положить в холодильник. После чего, раскатать и разрезать на две не равные части. Одна из которых,ровно в два раза будет больше другой. То есть одна будет состоять из 2/3 частей, а другая из 1/3 часть. Сложить, также как и слоеное тесто и по отдельности положить в холодильник.

Тем временем приготовить начинку.

Начинка:

1 кг сырого мяса или индейки (можно и свинину тоже, просто многие ее не едят.)

2-3  сырые луковицы

1 кг картошки

100 гр петрушки

100 гр укропа

Соль и перец по вкусу и

1 ст холодной воды

Все мелко нарезать (как на оливье), перемешать. Достать из холодильника большой кусок теста и раскатать его так, чтобы он выходил за борта  противня по 2 см с каждой стороны. Переложить на противень,выложить на него начинку, после чего раскатать маленький кусок величиной в противень. Сделать у него по середине отверстие диаметром 2-3 см аккуратно придать форму, смазать его желтком. С помощью вилки разрисовать его на столе,проткнуть вилкой в нескольких местах,а после перенести на противень, заклеить края, красиво украсить и поставить в печку, при температуре от 180-220 гр Цельсия примерно на 60-70 минут. При этом не надо включать вентилятора, он обветривается и становится твердым, как бревно. Просто, его можно несколько раз повернуть, переставить. Проверить. Если картошка готова, то все уже готово.  Можно подавать. Только лучше, дать ему минут 15 остыть. Разрезать на куски и можно есть.

P. S. Если вы не поленитесь, то половину картошки,можно очень тонко нарезать и выложить дно под начинкой, а остальную часть,мелко нарезать в начинку. Тем самым сок, который есть внутри впитывает картошка и тесто меньше намокает. Кушайте на здоровье. Интересное сочетание, грубого слоенного теста с тушенным мясом с картошкой.

Всю жизнь, думала, что это сугубо Крымское блюдо. А позже узнала, что скорее оно Средиземноморское.