

Литовские закусочные пирожки «Кибинай»



1 кг муки, 0,5 л кефира, 250 г маргарина для выпечки, 3 яйца, 1 кг мясного фарша для начинки, специи, 1-2 головки репчатого лука, 2-3 зубчика чеснока.

В просеянную муку на терке натереть маргарин, затем добавить туда же кефир и яйца.

Замесить тесто и поставить его в холодильник на 1 час.

Заправить фарш по вкусу специями, измельченным чесноком и мелко нарезанным луком.

Достать тесто и отщипнуть от него небольшие колобки. Каждый колобок раскатать в лепешку. На лепешку положить приготовленный фарш. Затем поднять края, защипнуть их сверху, уложив в такое подобие гребешка.

Противень застелить бумагой для выпечки. Выложить на него приготовленные пирожки. Смазать их взбитым яйцом и поместить на 30 минут в разогретую до 200° духовку.