Узелки с булгуром

Bohçada Pilav

8 квадратиков теста Мильфей
1 стакан булгура (мелко дробленная пшеница)
1 луковица
2 баклажана
0,5 стакана подслн. масла
1 ст.л. томатной пасты
1 ч.л. соли
2 стакана мясного бульона
Смазать сверху:
1 яйцо

Баклажаны очистить, порезать кубиками и оставить в соленой воде на 30 минут.
Лук мелко порезать, пассировать в половине порции масла до золотистого цвета.
Добавить оставшееся масло, увеличить огонь и добавить баклажаны, готовить пока баклажаны станут мягкими.
Затем добавить томатную пасту, помешивать несколько минут и добавить булгур и соль.
В конце добавить мясной бульон, закрыть крышкой. Когда закипит, убавить огонь и готовить 9 минут.
Снять с огня и оставить на 30 минут. Затем перемешать.
Тесто посыпать мукой и раскатать лепешку размером с тарелку.
На середину положить остывшую начинку и свернуть конвертом.
Положить конвертики на противень застланный бумагой для выпечки, смазать поверхность взбитым яйцом.
Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь до готовности.
Подавать горячими.

Чтобы баклажаны не впитали много масла, необходимо жарить их на большом огне.

© ml.md (русский) рецепт #: 1676 | название рецепта: Узелки с булгуром | история: 20.04.2024 - 13:51