

KOUPES



Składniki (10)

Ciasto:

3 szklanki wody

3 łyżki oleju

3 szklanki burghul (można spróbować z kaszą lub ciemnym ryżem)

olej do głębokiego smażenia

cynamon

sól, pieprz

Nadzienie

1/2 kg cebuli

1/2 szklanki oleju

1/2 kg mielonego mięsa wieprzowego

natka pietruszki drobno posiekana

cynamon

sól, pieprz

Przygotowanie

1. Zagotuj wodę, z dodatkiem 3 łyżek oleju, cynamonu i pieprzu.
2. Dodać burghul mieszając i zmniejszyć ogień. Przykryć garnek i gotować na wolnym ogniu, aż cała woda się wchłonie i burghul zmięknie, dodając wodę w razie potrzeby.
3. Odstawić burghul do ostygnięcia.
4. Gotujemy cebulę do miękkości.
5. Dodaj 1/2 szklanki oleju, mięso mielone i dusić aż mięso zacznie się robić brązowe.
6. Wymieszać z natką pietruszki, zdjąć z ognia i osączyć.

7. Weź 1 czubatą łyżkę burghul, ukształtuj go w owalnym kształcie i zrób otwór w jednym końcu palcem.
8. Wypełnij nadzieniem i zamknij szczelnie otwarty koniec.
9. Ręce muszą być stale wilgotne podczas formowania Koupes.
10. Smażyć Koupes w głębokim bardzo gorącym oleju.
11. Osuszyć na bibule i podawać.