

Tradycyjne Kibiny Litewskie

Ciasto:

0,5 kg mąki
250 g masła
2 jaja
200 g śmietany
25 g drożdży
100 g ciepłego (ale nie gorącego) mleka
pół łyżeczki cukru
łyżeczka soli
1 żółtko do posmarowania uformowanych kibinów

Farsz:

300g surowej baraniny lub wieprzowiny
100g słodkiej kapusty
2 cebule

pieprz (najlepiej świeżo zmielony) i sól
trochę wody

1. Mąkę zmieszać z solą. Dodać masło. Rozgnieść je rękoma z mąką. W oddzielnej misce rozbełtać jajka, następnie dodać do nich śmietanę. Powstałą masę wlać do mąki z masłem. Potem dodać drożdże z cukrem rozpuszczone wcześniej w ciepłym mleku. Dobrze wyrobić ciasto (ręcznie). Odstawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto ponownie zagnieść. Nie może kleić się do rąk. Ciasto należy podzielić (najlepiej nożem) na małe bułeczki i każdą rozwałkować na krążek o średnicy ok. 15 centymetrów. Surową baraninę lub wieprzowinę kroimy w kosteczkę, siekamy słodką kapustę, dodajemy posiekaną cebulę, sól, pieprz. Farsz podlewamy wodą. Nałożyć na bułeczki farsz i zalepić tak jak pierogi. Starannie wykonać sploty. W każdej bułeczce (na środku, przy splocie) zrobić dziurkę dla ujścia pary. Każdy kibin posmarować żółtkiem. Piec na natłuszczonej blasze posypanej mąką, w dobrze nagrzanym piekarniku w temperaturze ok. 200 stopni przez 15-20 minut. Gotowe kibiny muszą być suche i rumiane.