

# Chebureki facut de Bogdi



Chebureki facut de Bogdi, una dintre retetele speciale de pe blogul meu!

Doamne, cat de mult imi place sa gatesc!!! Si cat de mult ma bucur cand vad ca si Bogdi e din ce in ce mai pasionat de bucatarie. De 1 Iunie, pentru toti copiii din lumea asta si, mai ales, pentru taica-su ☺ , a facut chebureki, cea mai delicioasa **placinta cu carne tocata**, prajita in ulei, inspirat fiind de Boris (va dau mai jos detalii in legatura cu asta).

Pregatiti-va, asadar, pentru o postare luuunga, dar delicioasa: Chebureki facut de Bogdi meu drag, pentru voi toti, prietenii nostri!!!

Si nu a facut doar atat, a mai facut si maioneza si compot (pun poze la sfarsitul postarii). Si a postat totul pe blogul lui

personal (care nu e public), sub numele de Home Cooking: Slav Style, cu mentiunile de rigoare (am ras cu lacrimi cand le-am citit!!!!)

Felicitari, iubirea mea, eu si tati te sustinem in tot ceea ce faci!!!

### **Inspiratia lui Bogdi:**

Si-acum despre Boris: Boris e un slav-superstar de pe youtube! Si cum multi dintre voi stiti deja, lui Bogdi ii plac Slavii la nebunie, asa ca era absolut evident cine este youtuber-ul lui preferat ☐

Iata reteta lui de chebureki, de unde ne-am inspirat si noi zilele trecute:

### **Surpriza ☐**

La final, Bogdi v-a pregatit un MEGA squat (squat-ul e o chestie tipic ruseasca, pe care-o fac toti Gopnicii) pe Dacia mea prafuita (cu care l-am adus acasa de la maternitate, acum 12 ani), cu full on track suit, care este un trening intreg Adidas ce vine ca un kit, cu tot cu bluza si cu pantaloni, si pe care-l poarta toti Rusii si Slavii din lumea asta! Bogdi s-a mai „accesorizat” cu o Ushanka si cu niste ochelari de soare super cool!!!

...dar il veti puteti descoperi si mai bine daca ascultati melodia lui preferata: **Cheeki Breeki Hardbass Anthem**

Iata-l pe puiul meu, cu inima de slav („puiul” e mai inalt cu mult decat mine si acum, mai nou, si decat Cipi ☐ ):

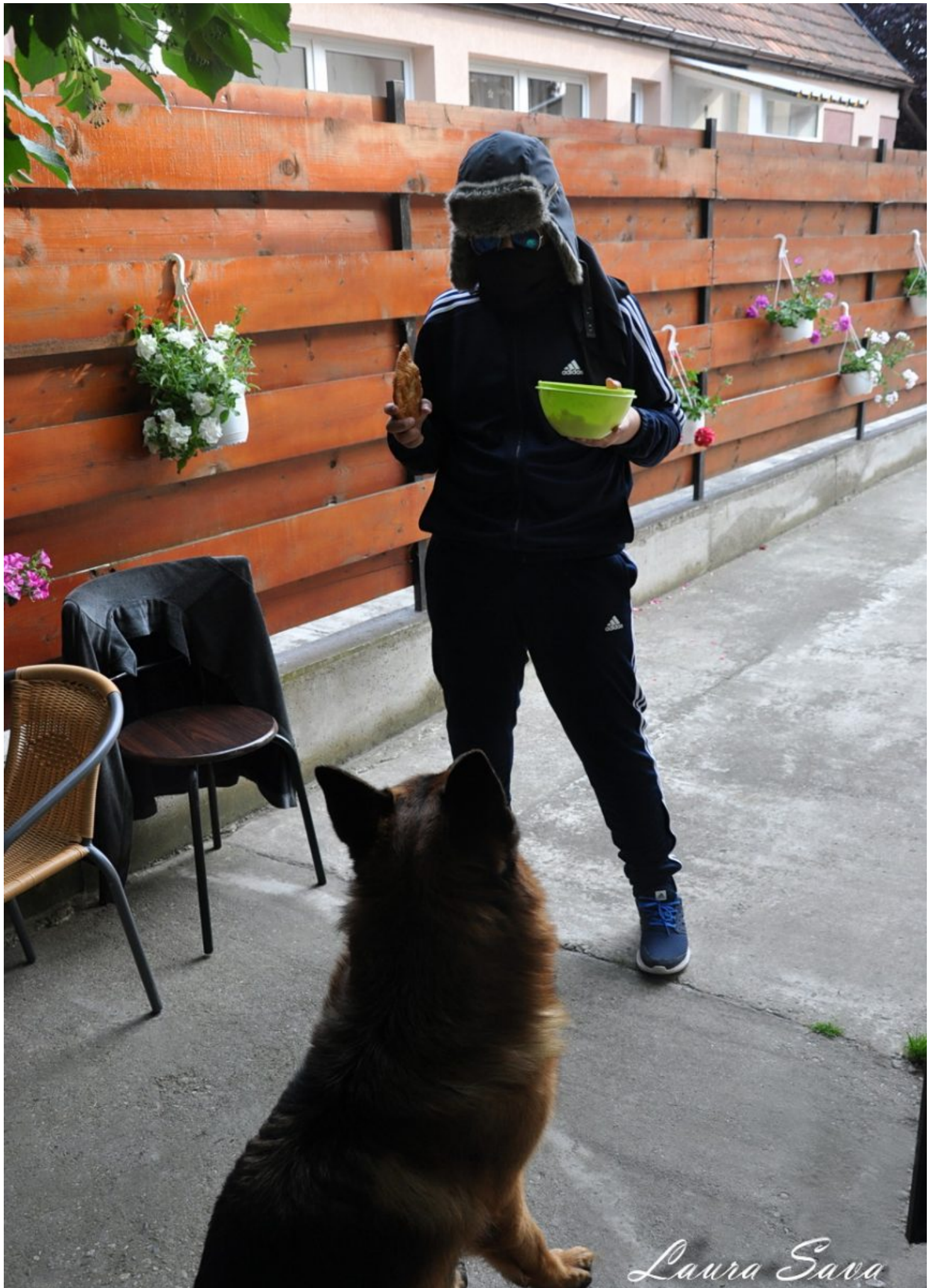


Cu Rafi lui iubit <3



*Laura Sava*

...care tanjeste dupa o gura de cheburek!!! ☹️ (a primit si el, nu va sperati)



*Laura Sava*



Bogdi va ureaza: Pofta buna!



...si iata, intr-un sfarsit, si mult-asteptata reteta!!! :)))

## **Ingrediente pentru 8 bucati:**

### **Pentru aluat:**

- 350-380 g faina (3 cani, cana de 200 ml)
- o lingura sare (fina)
- o lingura rasa zahar
- un ou mare
- 4 linguri ulei de floarea soarelui
- 150 ml apa (minerala ar fi si mai buna)
- 3, 4 linguri votca (noi am pus vin alb, fiindca am plasat reteta la categoria „pentru copii” ☐ )

### **Umplutura de carne:**

- 300-350 g carne tocata (porc+vita...mai mult porc decat vita)
- o ceapa mare uscata (sau doua mici)
- 2 catei de usturoi
- o legatura ceapa verde (doar partea verde, inelele)
- sare si piper dupa gust (nu va zgarciti ☐ , puneti 3 lgt sare si una piper)
- frunze de patrunjel si marar, cate o legatura mica din fiecare

## **Mod de preparare:**

### **Preparare aluat:**

Pentru aluat, puneti intr-un bol faina, sarea, oul (care, la noi, a avut doua galbenusuri ☐ ), uleiul si apa (minerala era mai buna, dar n-am avut):



Aluatul se framanta putin cu mainile; se adauga votca sau vin si se framanta in continuare pana cand nu se mai lipeste de bol. Daca e necesar, mai adaugati putina faina.

Formati o bila de aluat si lasati-l apoi sa se odihneasca pana cand se pregateste umplutura:



### Umplutura:

Pentru umplutura, tocati cat mai fin, cu cutitul, ceapa uscata si

cea verde (doar inelele), cat si usturoiul. Amestecati totul cu carnea tocata. Condimentati puternic cu sare si piper:



Bogdi a muncit, nu gluma!!! Iata-l cu cata rabdare alege si toaca verdeturile!



La final, compositia trebuie sa arate ca in poze □

Maestrul bucatar: Sava Bogdan! <3



### Forma Cheburek:

In continuare, Bogdi va va arata ce trebuie sa faceti pentru a obtine frumoasa forma de semiluna a cheburekului!!!

Se formeaza din aluat un rulou, nu foarte subtire, din care se taie „discuri” potrivite. El a obtinut 7 bucati (in total au iesit 8 chebureki, fiindca a folosit si resturile de aluat).



Se intinde fiecare bucata de aluat pe o suprafata infainata, cu sucitorul, dandu-i, pe cat se poate, o forma rotunda. Se pune o lingura de umplutura pe jumatate de aluat si se acopera cu cealalta

jumatate. Se turteste putin cu degetele si se „sigileaza” la capete cu ajutorul unei furculite:



Excesul de aluat se taie cu un cutit bine ascutit (se pot lasa si asa cum sunt, dar Bogdi a vrut niste chebureki perfecte, ceea ce a si obtinut ):



Slav perfection! ☐



### **Prajire Chebureki:**

Se incinge mult ulei intr-o tigaie si, cu ajutorul unei palete de lemn, se introduc cate doua placinte in tigaie; se lasa la prajit 3-4 minute, la foc domol, iar cand vedeti ca prind o culoare aurie, frumoasa, le intoarceti pe partea cealalta si le mai lasati inca 3-4 minute.

Nu va stresati in legatura cu carnea cruda din mijloc, pentru ca se prajeste perfect!



Inca o poza cu cheburekul in tigaie, ca prea bine arata!!!



Cand sunt gata, se scot pe un platou intins „tapetat” cu hartie absorbanta.

*Laura Sava*



Se servesc neaparat cu maioneza de casa!!



**Alte retete facute de Bogdi:**

Asta e maioneza facuta de Bogdi si pe care o puteti gasi aici:

**Maioneza de casa**



...si asta e compotul!!!! Ma rog, ce a mai ramas din el, ca a fost super bun!!! :))



Life of Boris, your slav friends from Romania wish you all the best!!!