

# Buuz

## MONGOLSKO

Buuz je jedním z národních jídel Mongolska. Jde o kapsičky plněné mletým masem. Naplnit je však můžete vším, co máte rádi.

### Suroviny na těsto

1. 500 g polohrubé mouky
2. 1 vejce
3. 200 ml vody
4. Sůl

### Suroviny na masové taštičky

1. 700-500 g mletého masa (nejlépe hovězího)
2. 1 velká cibule
3. 2-3 stroužky česneku
4. 2 lžičky olivového oleje nebo smetany (podle chuti)
5. půl lžičky mletého kmínu
6. mletý černý pepř
7. mletá sladká paprika
8. sůl

### Postup

Z mouky, soli, vejce a vody vypracujeme hebké těsto podobné lineckému. Necháme v chladu asi 30 minut odpočinout.

Mezitím si připravíme náplň na masové nebo vegetariánské taštičky. Těsto rozválíme na plát o síle přibližně 4 mm.

Poté do něj postupně vykrajujeme kolečka veliká tak, aby se do nich pohodlně vešly připravené náplně. Do středu kolečka vložíme připravené náplně. Kolečka uzavřeme tak, aby připomínala tvarem jurtu a zároveň tak, aby nemohla dovnitř taštiček při vaření proniknout voda.

Vaříme v páře nad vroucí vodou asi 15 minut (např. lze použít pařák na knedlíky). Buuz se nejčastěji podává se zelným nebo bramborovým salátem a mongolským čajem.

Pro 4 osoby

