

# Scovergi svabesti umplute cu carne (Maultaschen)

Scovergi svabesti umplute cu carne  
(Maultaschen)



## Ingrediente :

Pentru aluat: 600 g faina, 4 oua, 4 galbenusuri, jumatate lingurita sare, 1 lingurita ulei de masline. Pentru umplutura: 5-6 felii groase de piine alba, 5-6 linguri lapte, 5 oua, o cana supa de carne, 100 g carne tocata mixta, 1 ceasca de spanac gata preparat, 2 cepe mari, pesmet, nucsoara dupa gust, piper alb. Pentru uns: albus de ou

## Preparare :

Se cerne faina pe o suprafata intinsa. Se face in mijloc o gaura cu pumnul si se presara sarea. Se adauga, pe rind, ouale si galbenusurile, mestecind intre timp (cu ajutorul unei furculite) aluatul doar in mijloc, luind putin cite putin faina de pe margine,

pina cind se obtine un bulgare de aluat destul de mare. Se lasa furculita si se amesteca si restul de faina. Se framinta bine aluatul. Se formeaza 4 bulgari de aceeasi marime (impartit in bucati, aluatul este mai usor de intins), se invelesc in folie si se lasa la rece o ora. Se curata de coaja piinea, se farimiteaza intr-un castron si se adauga laptele si ouale batute usor. Se lasa sa se inmoaie. Se adauga apoi zeama de supa, spanacul si carnea. Se condimenteaza dupa gust. Se taie fin cepele si se prajesc in ulei, la foc mic, aprox. 15 minute. Se lasa sa se raceasca. Se adauga la compozitia de piine. Se omogenizeaza si se mai adauga, daca pare prea lichida compozitia, pesmet. Daca pare prea densa, se mai adauga supa. Se intinde unul din bulgarii de aluat, obtinindu-se o foaie subtire, cit se poate de patrata. Se taie fisii de 5 cm, fiecare a doua fisie se unge cu albus de ou. Se aseaza pe fisiile unse cu albus cite o lingurita de umplutura la distanta de 5 cm una de cealalta. Se dispune cea de-a doua fisie, neunsa cu albus, peste cea cu compozitie si se apasa cu grija in jurul partilor cu compozitie. Se taie cu cutitul scovergile - vor iesi patrate cu umplutura la mijloc. Se pune apa cu sare la fiert intr-o oala foarte incapatoare si se fierb scovergile cam 10 minute la foc mediu. Se scot cu spumiera si se servesc fie in supa (tipic svabesc), sau cu diferite sosuri: smintina, brinza, etc.