

Традиционное семейное блюдо

«ПЕЛЬМЕШКИ»

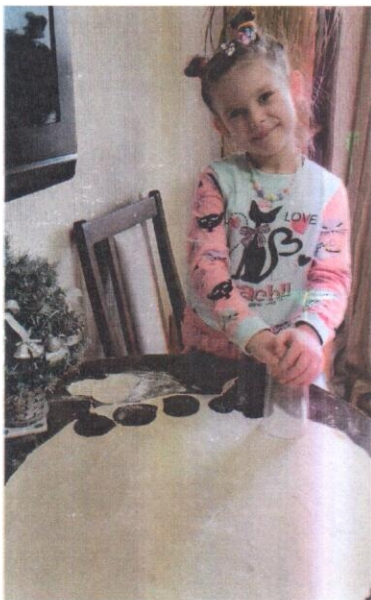
Вам понадобится:

1. Тесто пельменное
2. Фарш (свинина + говядина)
3. Хорошее настроение ☺

Сначала замешиваем тесто или покупаем в магазине.

Подготавливаем начинку: смешиваем фарш, добавляем лук, измельченный в блендере, соль, перец по вкусу. Доливаем не много холодной воды. Перемешиваем.

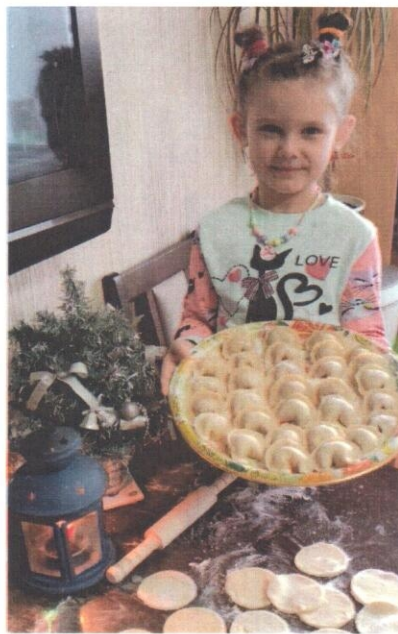
Из теста раскатываем большой тонкий сочень.



Стаканчиком, нужного диаметра, выдавливаем маленькие сочни из теста.

Затем, на маленький сочень накладываем фарш и хорошо защипываем.

После того, как пельмешки все сделали – ставим кастрюлю на огонь: добавляем соль, перец, лавровый лист, ложку подсолнечного масла – для аромата.



В кипящую воду опускаем пельмешки и варим 3-5 минут, помешивая.

Подаем со сливочным маслом и сметаной с чесноком и наслаждаемся вкусным, сытным обедом.

Приятного аппетита)))

