

Пельмени сибирские

Для теста: 320 г. муки, 1 яйцо, 120 г. воды, 7г. соли. Для фарша: 200 г. мякоти говядины, 240 г. мякоти свинины, 28 г. лука репчатого, чеснок по вкусу, чайная ложка соли, 20 г. муки для подсыпки. Для подачи на стол: 75 г. масла или 50 г. масла + 25 г. уксуса.

Просеянную муку насыпать на стол, сделать в ней воронку, влить туда воду, яйцо, добавить соль и замесить крутое тесто. Готовое тесто закрыть крышкой и дать ему постоять около полу часа. За это время приготовить фарш: Пропустить через мясорубку говядину и жирную свинину с чесноком, луком, добавить перец, соль, и хорошо вымесить. Затем тесто нарезать на куски, раскатать лепешки, в центр положить готовый фарш и сформировать пельмени. Варить небольшими партиями в кипящей воде (на 1кг. изделий 4 л. воды и 40 г. соли). Подавать с маслом.



Пельмени сибирские

Для теста: 320 г. муки, 1 яйцо, 120 г. воды, 7г. соли. Для фарша: 200 г. мякоти говядины, 240 г. мякоти свинины, 28 г. лука репчатого, чеснок по вкусу, чайная ложка соли, 20 г. муки для подсыпки. Для подачи на стол: 75 г. масла или 50 г. масла + 25 г. уксуса.

Просеянную муку насыпать на стол, сделать в ней воронку, влить туда воду, яйцо, добавить соль и замесить крутое тесто. Готовое тесто закрыть крышкой и дать ему постоять около полу часа. За это время приготовить фарш: Пропустить через мясорубку говядину и жирную свинину с чесноком, луком, добавить перец, соль, и хорошо вымесить. Затем тесто нарезать на куски, раскатать лепешки, в центр положить готовый фарш и сформировать пельмени. Варить небольшими партиями в кипящей воде (на 1кг. изделий 4 л. воды и 40 г. соли). Подавать с маслом.

