

detkityumen.ru

Пельмешки



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

2 яйца,

0,5 стакана молока

щепотка соли,

Мука (сколько возьмет тесто и на подсыпку).

400 гр. телятины, 300 гр. свинины, 1 небольшая луковица.

Приготовление:

Приготавливаем тесто. В неглубокую миску насыпаем 3/4 стакана муки, добавляем щепотку соли, делаем небольшое углубление, туда разбиваем 2 яйца, и небольшой струйкой вливаем 0,5 стакана теплого молока. Все перемешиваем (можно вилочкой, можно комбайном), далее добавляем муку и вымешиваем тесто вручную. Тесто должно быть упругим и эластичным, (но не тугим и не мягким), не должно липнуть к рукам.

Пока тесто " отдыхает " мы готовим фарш, через мясорубку пропускаем телятину и свинину и 1 луковичку.

Далее раскатываем тесто скалкой, круглой формочкой выдавливаем кружочки , в серединку кружка кладем чайной ложечкой небольшой шарик фарша, защипываем края и соединяем их в " дугу ".

Таким образом лепим нужное количество пельмешков.

Если остались тесто и фарш, не расстраиваемся, из него можно сделать чебуреки по такому же принципу, только кружки будут побольше и после защипывания не нужно соединять края. Или просто убрать излишки в морозилку.

22.12.2015

[Моё Золотце. @](#)