

detkityumen.ru

Пельмени для дедушки.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Пельмени, грибы (ваши любимые), лук репчатый, масло для жарки, сметана (майонез), соль\перец,

Приготовление:

Этот рецепт использовала еще моя бабушка, со временем он претерпел изменения, но вкус остался на высоте. Изначальная версия появления такого способа приготовления была связана с безумной любовью дедули к пельменям, но бывало что денег на мясо не хватало, для сытности тесто делали потолще, но чтоб глава семьи не плевался, приходилось этот факт обыгрывать при дальнейшей готовке. А в наше время покупных полуфабрикатов этот рецепт необходим гораздо чаще и даже если пельмени ваши вкусны, не поленитесь приготовить их именно так!!!

1) Лук режем мелко и обжариваем на масле до золотистого цвета.

2) Добавляем грибы и жарим до готовности (я обжарила по отдельности, т.к. у меня были замороженные).



3) Берем порционные горшочки, выкладываем пельменем, сверху кладем майонез (сметану), наливаем воду (чуть ниже уровня пельмений), солим и перчим по вкусу.



4) Выкладываем лук с грибами, закрываем горшочки и ставим в разогретую до 200* духовку на один час (время может быть изменено в зависимости от толщины и объема ваших горшочеков).



5) Достаем горшочки, натираем сыр на мелкой терке и ставим в духовку еще на 10 минут.



Приятного аппетита

29.03.2017

[Natimam](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/535/