

Пельмени с капустой и фаршем

Ингредиенты

Для начинки:

- Капуста - белокочанная 200 г
- Соль -
- Черный перец - молотый
- Лук - 1 шт
- Свинина - 400 г филе

для теста:

- Соль - 0.3 ч.л
- Яйцо - 1 шт
- Мука - 1.3 стакана



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Муку просеять в большую миску. Отдельно смешать яйцо, полстакана холодной воды и соль. Полученную смесь постепенно, размешивая, влить в муку.

2

Вымесить гладкое однородное тесто. Накрыть и убрать в холодильник на 30-40 мин.

3

Мясо вымыть, обсушить и нарезать крупными кусками. Лук очистить, разрезать на четвертинки. Капусту очистить от верхних грубых листьев, затем мелко нашинковать. Пропустить свинину и лук через мясорубку, добавить нашинкованную капусту, приправить солью и перцем, влить 50 мл воды. Тщательно вымесить фарш.

4

На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм, разрезать его на полоски шириной 5–6 см. Зрительно разделить каждую полоску по всей длине пополам. На одну половину полоски выложить начинку, по 1 ст. л. с интервалом 5–6 см. Смочить края полоски водой и сложить ее вдвое. Пока вы работаете с одной частью теста, оставшиеся полоски накройте влажным полотенцем.

5

С помощью стакана или специальной выемки вырезать полукружия, как показано на картинке. Влажными руками защипать края. Продолжать лепить пельмени, пока не закончатся тесто и начинка.

6

В кастрюле вскипятить большое количество воды, добавить соль, выкладывать пельмени и варить, пока не всплывут. Готовые пельмени выложить шумовкой на блюдо. Подавать с маслом, сметаной или уксусом.



Приятного вам аппетита :)