Пельмени с грибами и болгарским перцем

Добавил(а) Оля
19.01.11 09:05 -

Продукты для рецепта

- **Начинка:** Фарш свиной - 700 гр.
- Лук - 1 шт., Перец сладкий - 1 шт.
- Шампиньоны - 200 гр.
- Соль, перец

Добавил(а) Оля
19.01.11 09:05 -

- **Для теста:** яйцо - 1 шт.
- Вода - 300 мл., Мука - 800-900 гр.
- Соль - 1 ч.л.

Смешиваем яйцо, тёплую воду и соль.

Добавляем муку и замешиваем тугое тесто.

Муки добавляем столько, сколько войдёт.

Готовое тесто заворачиваем в пищевую пленку и оставляем на 30 минут.

Тесто должно получиться плотным и гладким.

Грибы и половину перца нарезаем мелкими кубиками.

Лук и вторую половину перца измельчаем в блендере, чтобы получилась кашица.

Выкладываем все на сковороду, добавляем 2 ст.л. растительного масла и тушим на среднем огне

Выкладываем в фарш готовые овощи, солим, перчим.

Всё хорошо перемешиваем.

Лепим пельмени.

.

Добавил(а) Оля
19.01.11 09:05 -

Выкладываем пельмени в кипящую подсоленную воду и варим 5 минут.

Чтобы пельмени были красивые и ароматные, в воду можно добавить 1/4 ч.л. куркума и любимые

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}