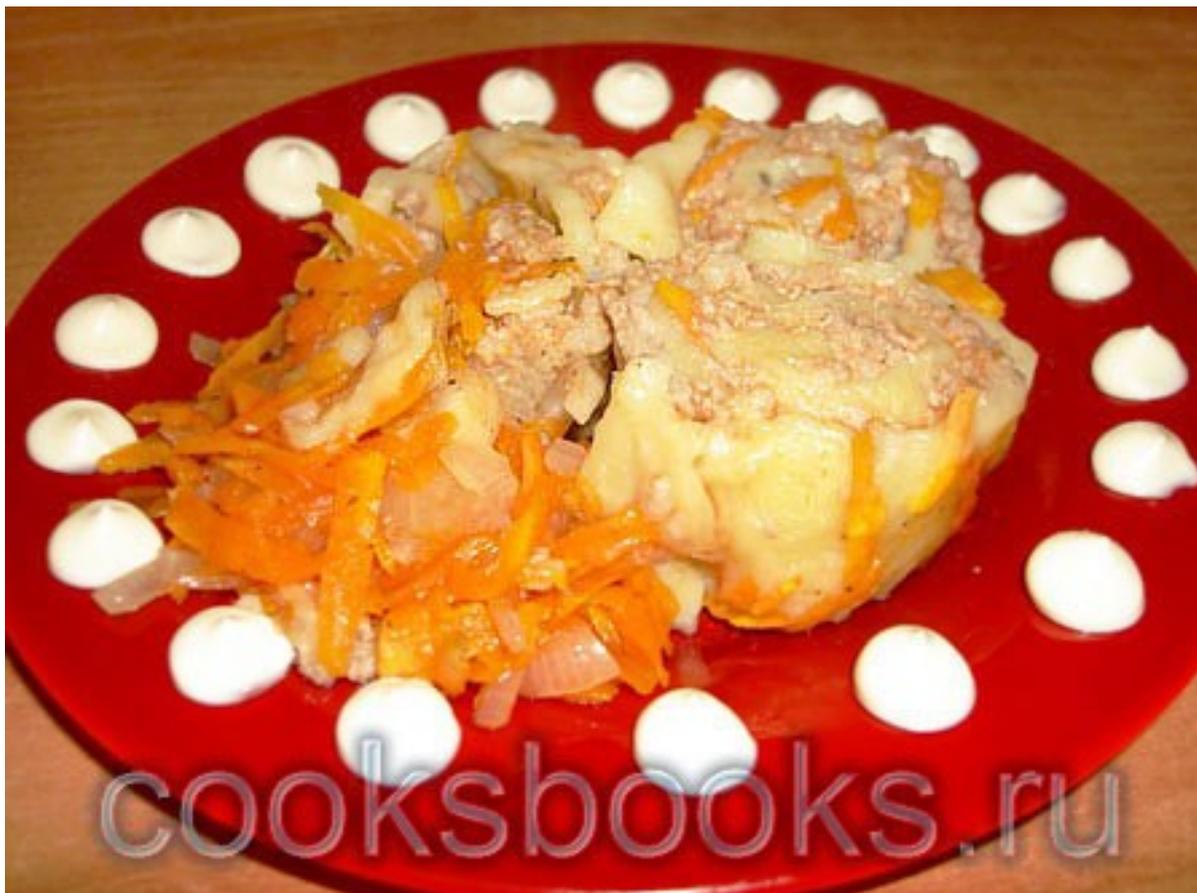


Пельмени ленивые

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:39



Для приготовления пельменей необходимо:

- **Для фарша** :Свинина - 300 г
- Говядина - 200 г, Лук - 2шт
- Соль, перец по вкусу.
- **Для теста:** Молоко или вода - 125 мл

Пельмени ленивые

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:39

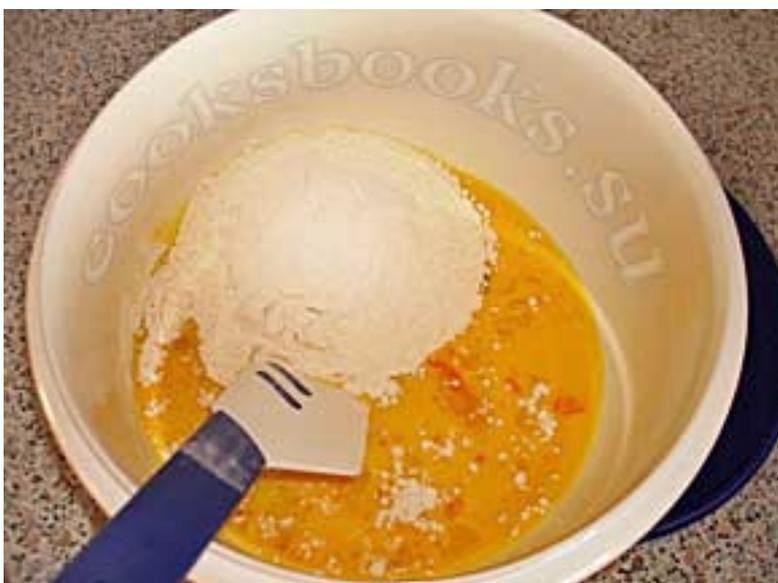
- Яйцо - 1 или 2 шт.
- Соль - половина чайной ложки
- **Для гарнира:** Морковь - 3 шт, Лук - 3 шт
- Время приготовления 1 час



Замешиваем тесто

В замесочное блюдо разбиваем 2 яйца, наливаем жидкость, добавляем соль.

Всё перемешиваем силиконовым скребком



Пельмени ленивые

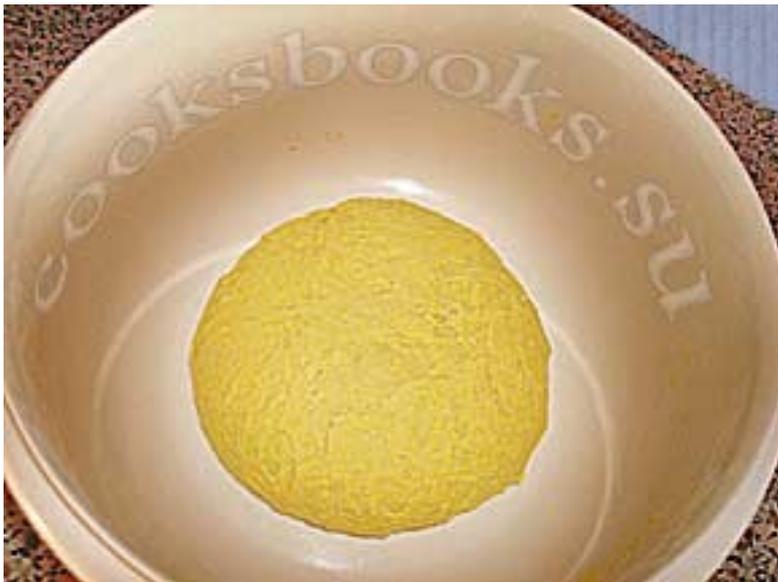
Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:39

Добавляем муку

Кладём 300г муки, это чуть больше стакана, и перемешиваем скребком.

Добавляем еще стакан муки, перемешиваем и когда тесто загустеет, хорошо вымешиваем его ру



Тесто готово

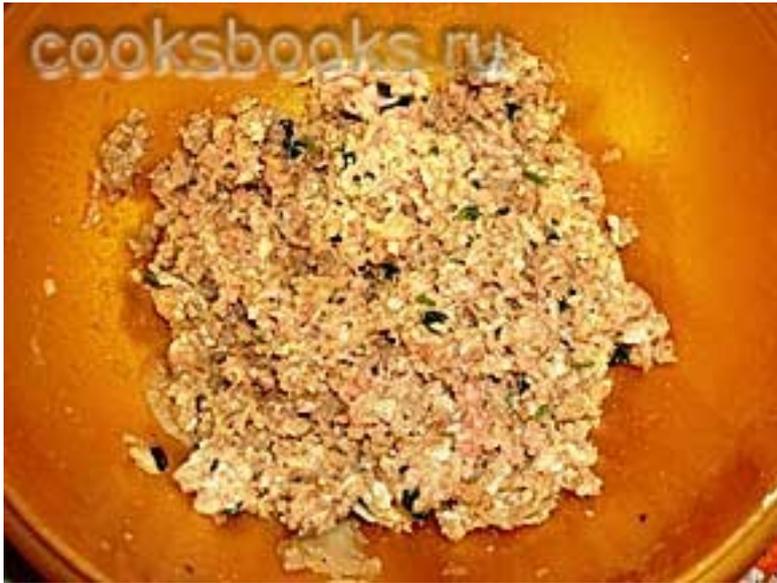
Оставляем тесто в замесочном блюде и закрываем герметичной крышкой.

Пока мы готовим фарш, тесто отлежится и станет более эластичным

Пельмени ленивые

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:39



Готовим мясной фарш

Пропускаем мясо через мясорубку, солим, перчим, добавляем мелко порезанную петрушку или укроп.

Всё перемешиваем в чашке-матрешке 1,75л.

Если в данный момент у вас нет времени готовить пельмени, вы можете приготовить фарш и тесто заранее.

Продукты долгое время будут оставаться свежими.

Пельмени ленивые

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:39



Готовим пельмени

Делим тесто на 2 части. Раскатываем 1 тонкий пласт.



Раскладываем фарш

На раскатанный пласт теста выкладываем тонким слоем фарш.

Пельмени ленивые

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:39



Скатываем рулет

Берём край теста и начинаем скатывать его в рулет.



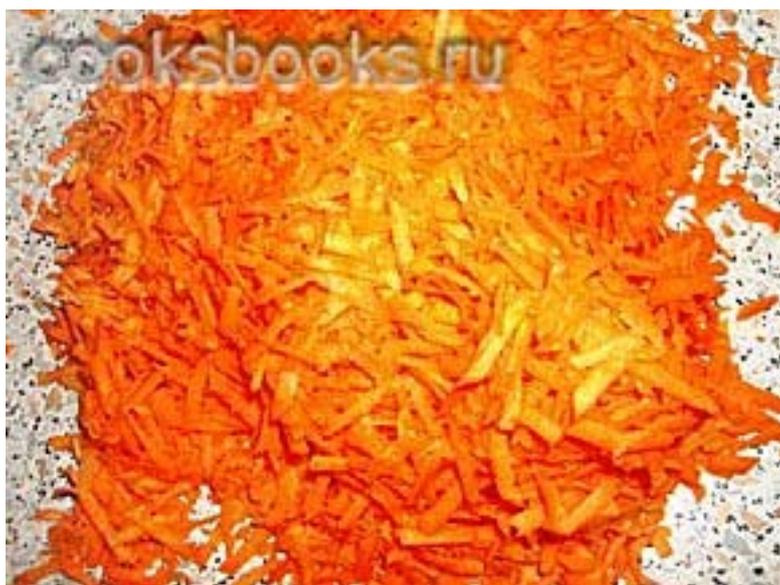
Формируем пельмени

Полученный рулет режим на небольшие кусочки 1,5 - 2 см.

Пельмени ленивые

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:39



Готовим морковь

На мелкой тёрке трём морковь.



Готовим лук

Режем лук полукольцами

Пельмени ленивые

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:39



Приготовление

На дно кастрюли выкладываем немного моркови.



Выкладываем пельмени.

На морковь кладём порезанный лук. На лук выкладываем рулеты..

Пельмени ленивые

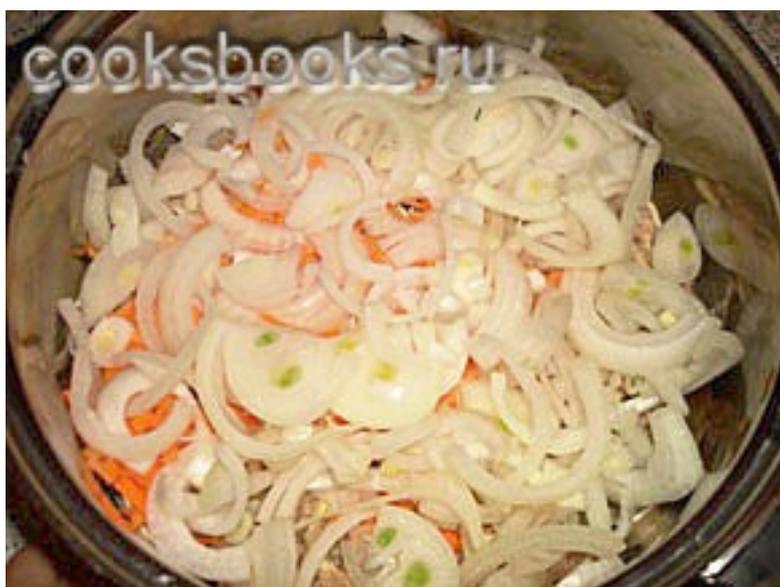
Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:39



Ленивые пельмени.

Выкладываем рулетами всё дно кастрюли.



Лук.

Выкладываем на пельмени лук.

Пельмени ленивые

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:39



Морковь.

Выкладываем на лук морковь.

В стакане с водой разводим 2 ст.л. томатной пасты, солим, перчим и заливаем в кастрюлю.

Воды должно быть чуть больше содержимого кастрюли, примерно на 0,5 см.

Варим на слабом огне 20-30 мин.

{kunena_discuss:12}