Пельмени московские

Добавил(а) Ольга
14.04.09 18:29 - Последнее обновление 03.02.10 05:40





Продукты

- ТЕСТО: яйцо 1-2 шт, соль
- молоко 125мл, муки 500г
- ФАРШ:говядина 250г, соль, перец
- свинина 200г , лук репчатый 1-2 шт,

- Время приготовления 1 час.



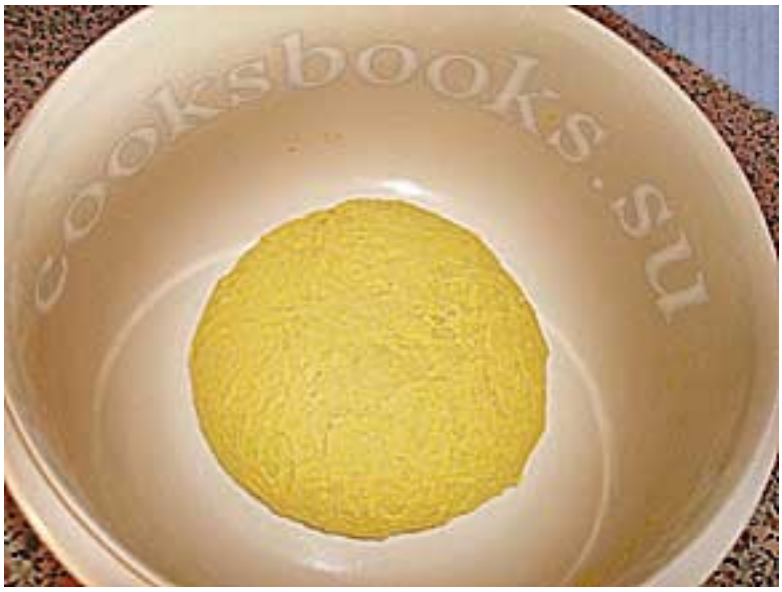
Замешиваем тесто.

Перемешиваем яйцо, молоко и 0,5 ч.л. соли в замесочном блюде Tupperware 3л



Добавляем муку и заводим тесто.

Рекомендую замешивать силиконовым скребком



Готовое тесто

Готовое тесто плотно закрываем в замесочном блюде.
Готовим фарш.



Делаем фарш

Пропускаем мясо и лук через мясорубку, добавляем мелко нарезанную зелень, соль, перец по вк



Можем передохнуть

Вы можете приготовить тесто и фарш, всё положить в посуду Tupperware, и убрать в холодильн

Благодаря герметичным крышкам продукты останутся свежими, и вы сможете приготовить пель



Готовим пельмени

Готовим пельмени в пельменнице Tupperware Раскатываем тонким слоем тесто и присыпаем его

Присыпаем поверхность пельменницы мукой.

Кладем раскатанный слой теста на поверхность пельменницы. Распределяем порционной ложе



Накладываем второй слой

В скалку заливаем тёплую воду для лучшей склейки слоёв теста.

Раскатываем второй пласт теста, присыпаем его мукой и накрываем пласт с фаршем.

С помощью пельменницы Tupperware вы сможете быстро и качественно приготовить пельмени и



Готовим пельмени

Так же при помощи пельменницы вы приготовите вареники, сладкие вареники, сладкие шарики.

Буклет с рецептами прилагается к пельменнице.

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:12}