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

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

Замешиваем тесто

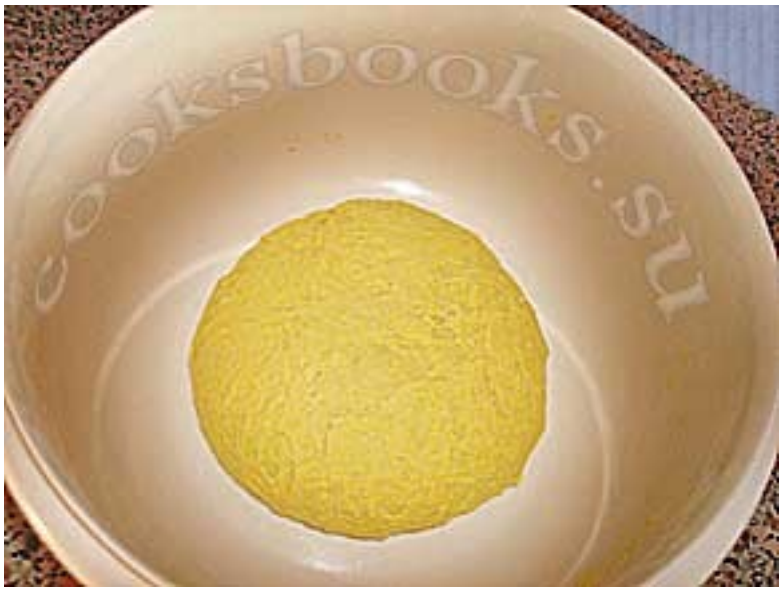
В замесочное блюдо разбиваем 2 яйца, наливаем жидкость, добавляем соль.

Всё перемешиваем силиконовым скребком

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

Готовим мясной фарш

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

Всё перемешиваем в чашке-матрёшке 1,75л.

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

Продукты долгое время будут оставаться свежими.

Готовим пельмени

Делим тесто на 2 части. Раскатываем 1 тонкий пласт.

Раскладываем фарш

На раскатанный пласт теста выкладываем тонким слоем фарш.

Скатываем рулет

Берём край теста и начинаем скатывать его в рулет.

Формируем пельмени

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

Готовим морковь

На мелкой тёрке трём морковь.

Готовим лук

Режем лук полукольцами

Приготовление

На дно кастрюли выкладываем немного моркови.

Выкладываем пельмени.

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

Ленивые пельмени.

Выкладываем рулетами всё дно кастрюли.

Лук.

Выкладываем на пельмени лук.

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}