Пельмени

Состав продуктов для изготовления теста:

1 ст воды, или молока.

0,5 ч. л соли

2 яйца

Примерно 1 кг муки. Высшего сорта с высокой клейковиной.

Способ приготовления

Тщательно перемешать  воду с яйцами и солью постепенно добавить просеянную муку. Замесить крутое тесто. Хорошо взбить его, но не перебить, чтобы оно не стало- бы клеклым. Проверить его. Взять небольшой кусок и постараться растянуть его, как мы это делами с жвачкой. Если она сразу рвется, то надо еще взбить. Когда тесто готово, оставляем его отдохнуть и готовим начинку.

Начинка для пельменей

1 кг  мяса (можно любые варианты)

2 шт лука (средней величины)

Соль перец по вкусу

100 гр петрушки и укропа

Тонко раскатать тесто, и с помощью тонкого стаканчика или скорее рюмочки нарезать окружности, стараясь при этом меньше оставлять пробелов.  Я предлагаю,их перенести на противень или поднос,плотно расставив их,один за другим. Остатки теста,скатать в однородный комок, накрыть и начать  равномерно класть начинку в середину каждого кружочка можно при этом,использовать чайную ложку. Теперь вы можете сесть и начать лепить пельмени. Прежде,надо сложить их пополам, после края аккуратно свести вместе и хорошо приклеить друг к другу. После чего,поставить указательный палец левой руки и защепить два конца полумесяца. Аккуратно складывать так, чтобы они не слиплись друг с другом. Если вы их начнете варить сразу, то просто прикройте чайным полотенцем, а если вы их лепите впрок, то сразу, как вы закончите лепить поднос,надо спрятать в морозилку. После того, как они замерзнут,их можно скинуть в пакет и так он займет меньше места. После чего,надо раскатать тот комок, который вы оставили и долепить пельмени.

Как их варить

Для этого надо вскипятить воду, подсолить ее, бросить в нее парочку лавровых листьев. Только в этом случае,можно бросать в нее пельмени. Огонь должен быть максимальным,иначе они все слипнутся. Когда пельмени всплывут, значит они уже готовы. Можно подавать с маслом и сметаной.

Из пельменного теста можно приготовить вареники с творогом, с картошкой с вишней и т. д