Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Домашние пельмени по рецепту моей мамы

14 мая 2012 16:04 · https://open-cook.ru/recipes/domashnie-pelmeni-po-retseptu-moej-mamy



Я не знаю человека, который бы не любил пельмени. Гениальное блюдо, которое к тому же можно сделать про запас. По маминому рецепту получается нежное тесто и сочная начинка.

Пропорции даны на один поднос пельменей:

Тесто:

- 1 стакан (250 мл) теплой воды
- 1/3 ст.л. соли
- 3-3,5 стакана муки

- 1 яйцо

Начинка:

- 500 гр фарша (смесь свинины и говядины)
- 100 гр лука (примерно 2 средних луковицы)
- 1 зубчик чеснока (около 6 гр)
- 25 гр сливочного масла комнатной температуры
- 1,5 ч.л. соли
- перец по вкусу
- 1 ст.л. воды

Для начинки очень мелко режем лук, так же чеснок, масло – небольшими кубиками:



Хорошенько все перемешиваем, добавив воду, соль и перец:



В миске или кастрюле смешиваем воду, яйцо и соль:



По частям добавляем муку и вымешиваем тесто до того момента, когда оно перестанет липнуть к рукам. Тесто должно получится крутым:



Отщипываем от теста небольшой кусок и раскатываем его довольно тонко:



С помощью стакана вырезаем кружки из теста:



На середину кружочка выкладываем начинку чайной ложкой:



Вот так вот складываем и хорошенько защипываем:



Сводим вместе концы:



Блюдо, большую тарелку или обычную доску присыпаем мукой и складываем наши пельмешки. Когда свободного места не останется убираем доску в морозильную камеру (когда пельмени застынут, их можно сложить в пакет и оставить до случая; если будете тут же готовить, то оставьте в морозильной камере минут на 15):



Для варки кипятим воду в кастрюле с солью, опускаем в нее пельмени. Когда они всплывут выжидаем минутку и вытаскиваем сразу на тарелки:



Много масла не бывает, особенно для пельменей:



Для хорошего вкуса можно посыпать свежей зеленью:



Что может быть вкуснее домашних пельмешек?






open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Прекрасно к пельмешкам подходит горчица!





Приятного аппетита!

Комментарии: 3

Мариша # 09:39 3.02.2013

Спасибо за такие рецепты

галина # 08:29 5.09.2013

спасибо за рецепт обязательно воспользуюсь.

Наталья # 11:00 11.07.2025

Тесто на пельмени вашей мамы отличное.Лет 15 уже пользуюсь им и я в восторге.Спасибо вам и вашей маме.