

БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ: ПЕЛЬМЕНИ



- Подготовила ученица 6 «Б» класса
- Макаричева Дарья
- Учитель: Яковлева Ж.А.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ :

Приготовление фарша :

- Лук репчатый очистить, помыть и мелко нарезать.
- Мясо помыть, разрезать на кусочки. Пропустить через мясорубку. Посолить и поперчить. Добавить репчатый лук.
- Добавить молока. Хорошо перемешать. Фарш готов.



-
- На каждый кружочек теста положить неполную чайную ложку фарша.
 - Сложить заготовку вдвое и тщательно защипнуть края, ушки соединить.





- Вскипятить 2,5 л воды. Посолить. Выложить одну порциюпельменей. Помешать, чтобы не слиплись. Дать вскипеть до всплытияпельменей и убавить огонь до среднего. Варитьпельмени домашние до готовности, 4-5 минут. При помощи шумовки вынутьпельмени в тарелку. Добавить кусочек сливочного масла. Домашниепельмени с мясом готовы.

Приятного аппетита!

