

Пельменное Тесто *

* Рецепт пельменного теста

* 1)

* 500 гр. пшеничной муки высшего качества

* 2 яйца

* 1 стакан молока или воды

* 1 ст.л. подсолнечного масла

* 1 ч.л. Соли

* 2)

* 2 стакана муки

* 2 куриных яйца

* 1 ч.л. соли без горки

* 50 мл. воды

* Блюда из пельменного теста

* 1. Пельмени



2. Вареники



3. Хинкали



* 4. Манты



5. Ханум



6. Чебуреки



*7. Ленивые вареники с картошкой



*8. Сладкие ушки



Рецепт мантов

- * 1. В средней миске смешать вместе сухие ингредиенты для теста. Сделать углубление посередине и залить теплой водой, добавить 1 яйцо. Месить в течении 5-6 минут. Обложите тесто пленкой и дайте постоять в течении 10-20 минут.
- * 2. Нарезаем мясо маленькими кусочками. Так же можно использовать мясорубку, чтобы сделать фарш.
- * 3. Нашинковать лук.
- * 4. Добавить специи.
- * 5. Добавить масло и хорошо смешать лук с мясом.
- * 6. Начинка готова. Можно было добавить мелко нарезанный картофель, но это не является обязательным шагом.



*7. Раскатать тесто. Присыпать мукой, чтобы избежать слипания. Сложить в длинную широкую полосу.



*8. Нарезать на квадраты...



*9. ... и разделить на единичные прямоугольники.

*10. Поместить начинку на прямоугольники из теста. Запечатать по углам с четырех сторон.



*11. Доведите воду в пароварке до кипения. Поместите манты в многоуровневую пароварку. Готовить в течении 45 минут.



*12. Блюдо готово! Приправляем черным молотым перцем и сметаной

