

Содержание

Пельмени

Пельмени домашние	4
Настоящие пельмени	6
Капустные пельмени	7
Пельмени по-амурски	9
Ленивые пельмени	10
Хинкали по-грузински	11
Пельмени по-татарски	12
Пельмени по-узбекски	13
Сибирские пельмени	14
Кундюмы	16
Уральские пельмени	17
Пельмени по-царски	18
Тортеллини	18
Вонтоны (китайские пельмени)	20
Пельмени с печенью	21
Равиоли классические	23
Пельмени с курицей	24
Пельмени с салом	24
Пельмени с креветками	26
Пельмени в молоке	27
Пельмени с лососем	27
Пельмени из раков	28
Пельмени с редькой	28
Пельмени со свининой	30
Классические пельмени	31

Манты

Манты	34
Манты с тыквой	36
Манты с мясом, тыквой и морковью	37
Манты с картофелем	39
Турецкие манты	39
Манты с творогом	40
Манты с джусаем	40
Манты из кислого теста	41
Манты рыбные огурджалинские	41

Вареники

Вареники с картошкой	44
Вареники с вишней	46

Ленивые вареники	47
Вареники постные	47
Вареники с грибами	49
Вареники старорусские	49
Вареники с маком	50
Вареники по-болгарски	51
Лимонные вареники с черникой	52
Вареники на пару	52
Вареники с печенью	54
Вареники ленивые с клубникой	55
Вареники с квашеной капустой	55
Вареники с фасолью и грибами	57
Вареники картофельные с яблоками	57

Чебуреки

Чебуреки	60
Чебуреки «Греческие»	62
Чебуреки с сыром	63
Чебуреки крымские	65
Чебуреки по-каспийски	65
Чебуреки с тыквой	66
Чебуреки постные	67

Хачапури

Хачапури с сыром	70
Хачапури по-аджарски	72
Хачапури из творожного теста	73
Имеретинские хачапури	74
Хачапури из слоеного теста	74

Жареные пирожки, пончики

Жареные пирожки с картофелем	78
Жареные пирожки с творогом и мятой	80
Жареные пирожки с яблоками	81
Жареные пирожки с ливером	83
Жареные пирожки с начинкой из зелени	84
Жареные пирожки с капустой	84
Пончики с яблочным кремом	86
Венские пончики	87
Донаты	89
Медовые мини-пончики	90
Берлинеры	91
Пончики с шоколадом	92
Пончики «Варшавские»	92

Пельмени домашние

Ингредиенты:

для теста:

- мука — 3 стакана;
- яйцо — 1 шт.;
- вода — $\frac{1}{2}$ стакана;
- соль — $\frac{1}{2}$ –1 ч. ложка;

для фарша:

- мясо — 600–800 г;
- яйцо — 1 шт.;
- соль, специи, репчатый лук — по вкусу.

Муку просеять горкой на стол, сверху горки сделать углубление и вбить в него яйца, влить теплую воду, посолить и замесить крутое тесто. Затем накрыть его салфеткой и дать постоять 30–40 мин.

В мясной фарш добавить яйцо, мелко рубленый лук, соль и специи по вкусу. Все тщательно перемешать — начинка готова.

От теста отрезать кусочек и раскатать его скалкой в тонкий пласт, затем специальной выемкой или стаканом вырезать кружочки.

Маленький кусочек начинки выложить на кружочек теста, который затем сложить пополам по диаметру и защипнуть края. Потом соединить два уголка

вместе.

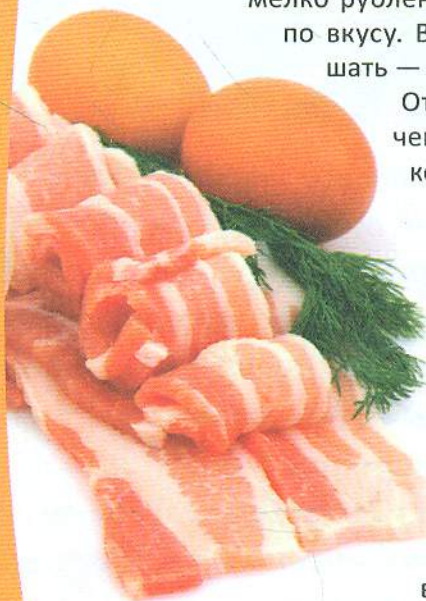
Готовые пельмени складывать на посыпанную мукой тарелку.

Варить пельмени в подсоленной воде. Когда они всплывут, проверить их на готовность, вынуть шумовкой и сразу подавать к столу.



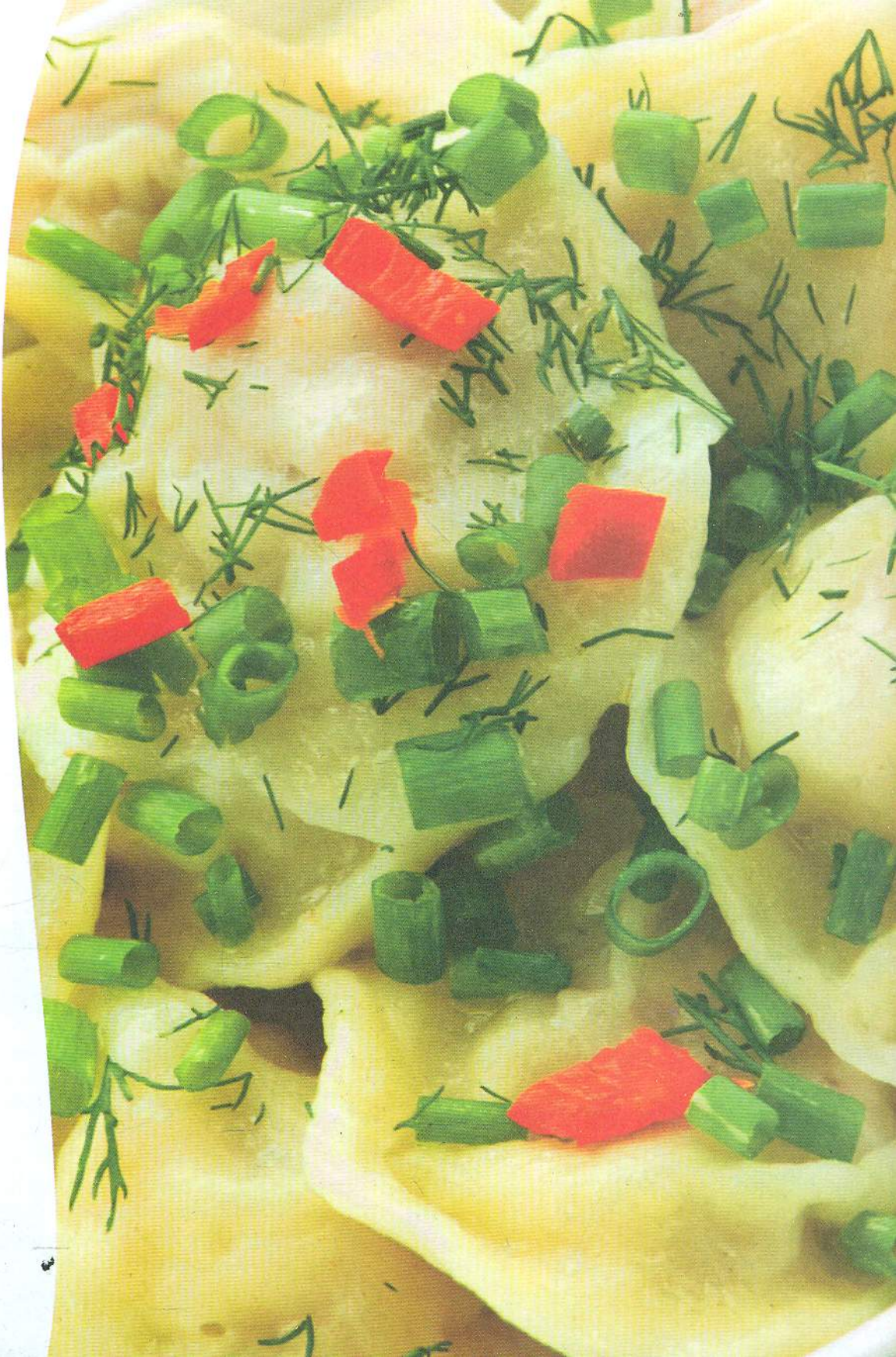
Советы:

- Для того чтобы тесто не прилипло к столу и скалке, посыпайте и то и другое мукой.
- Тесто для пельменей должно быть максимально крутым. Если оно у вас слишком мягкое, посыпьте рабочий стол мукой и замесите его повторно. Не исключено, что эту процедуру придется повторить несколько раз, пока не добьетесь нужного результата.
- Чтобы тесто не подсыхало, пока вы лепите пельмени, накрывайте его салфеткой.
- Тесто для большого количества пельменей легче вымешивать небольшими порциями: так оно и вымешивается лучше, и не пересохнет, пока вы будете его выработывать.
- Вода для теста на пельмени нужна по-настоящему холодная, для этого заранее поставьте ее в холодильник.



— Официант, почему пельмени холодные?

— Так ведь они сибирские!



Настоящие пельмени

Ингредиенты:

- мука — 1 кг;
- яйца — 2 шт.;
- вода — 2 стакана;
- мясо — по 300 г говядины, баранины и свинины;
- капуста — 300 г;
- лук репчатый — 3 шт.;
- соль и перец — по вкусу.

Просеять муку через мелкое сито, насыпать ее горкой на стол. Посреди горки сделать небольшое углубление и вбить туда яйца. Замешивать тесто нужно от края к середине, понемногу подливая воду.

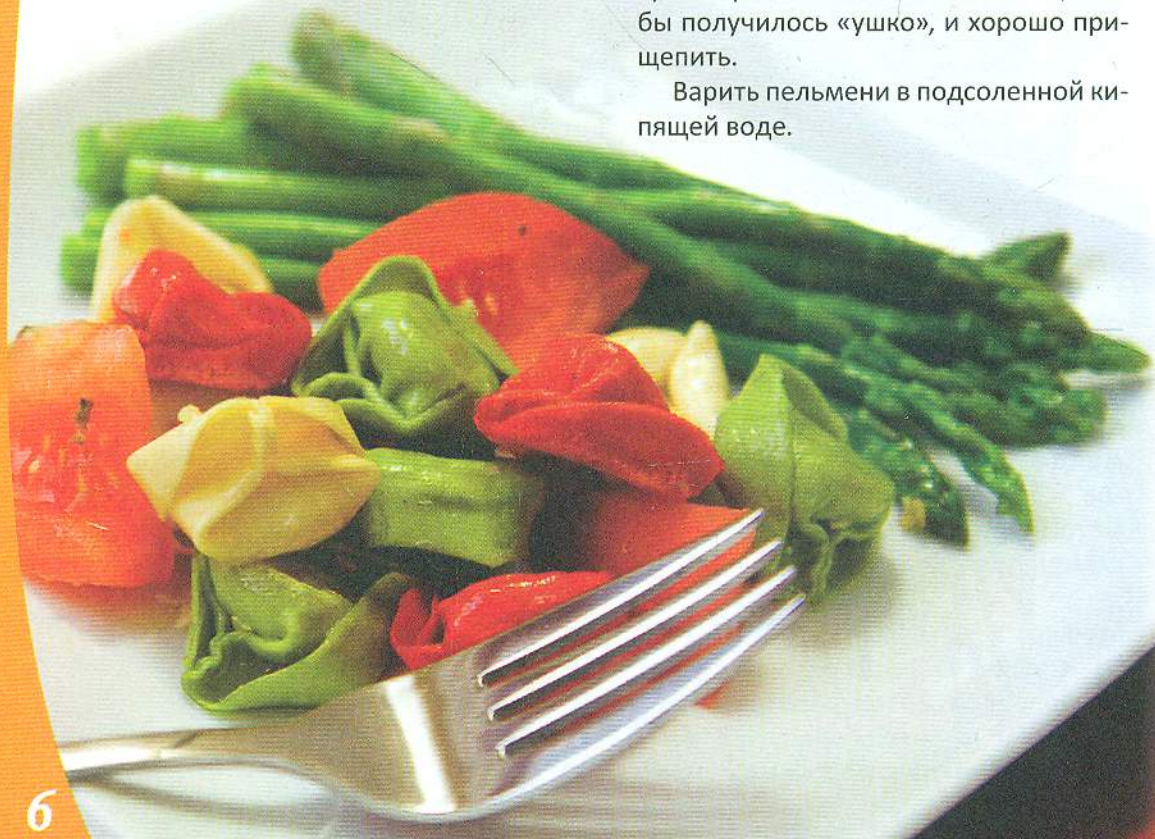
Насколько качественно замешано тесто можно понять потому, как оно раскатывается: если на нем не появляются складки и трещины, значит все хо-

рошо. Готовое тесто нужно обернуть увлажненным полотенцем и отставить на полчаса. Немного отлежавшись, оно станет еще податливее и эластичнее.

Приготовить фарш. Очистить и крупно нарезать лук. Мясо промыть и порезать на куски размером 4–6 см. Измельчить на мясорубке. Также перемолоть капусту и добавить ее к фаршу. Посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Стол посыпать мукой. Руками скатать тесто в колбаски толщиной 2–2,5 см. Порезать получившуюся колбаску на кусочки и затем раскатать скалкой каждый кусочек по отдельности. Каждая заготовка должна быть округлой формы и толщиной 2 мм. На заготовку выкладывать ложку фарша и складывать ее пополам. Пальцами защипать края так, чтобы получился вареник. Затем края вареника свести вместе так, чтобы получилось «ушко», и хорошо прищепить.

Варить пельмени в подсоленной кипящей воде.





Капустные пельмени

Ингредиенты:

- мука — 5,5 стакана;
- вода — 1–2 стакана;
- яйцо — 1 шт.;
- репчатый лук — 5 шт.;
- белокочанная капуста — 400 г;
- свежие грибы — 400 г;
- растительное масло — 2 стакана;
- соль — по вкусу.

Муку просеять через мелкое сито горкой и сделать небольшое углубление. Вбить сырое яйцо, добавить соль и, постепенно вливая воду, замесить однородное и не липнущее к рукам тесто. Накрыть тесто полотенцем и оставить минут на 30.

Капусту мелко нашинковать, ошпарить кипящей водой и обсушить. Репчатый лук и свежие грибы почистить, помыть и нарезать как можно мельче. После чего смешать с подготовленной капустой. Добавить соль и тщательно перемешать.

Отдохнувшее тесто выложить на рабочую поверхность и раскатать в довольно тонкий пласт. Вырезать при помощи выемки кружочки диаметром около 6 мм. На середину каждого кружочка выложить 1 ч. ложку подготовленной начинки и плотно скрепить края теста, формируя пельмени.

Варить пельмени в кипящей подсоленной воде. Когда пельмени всплывут, поварить их еще 3–5 минут и выложить на блюдо.

После чего подать на стол. Очень вкусно со сметаной.

