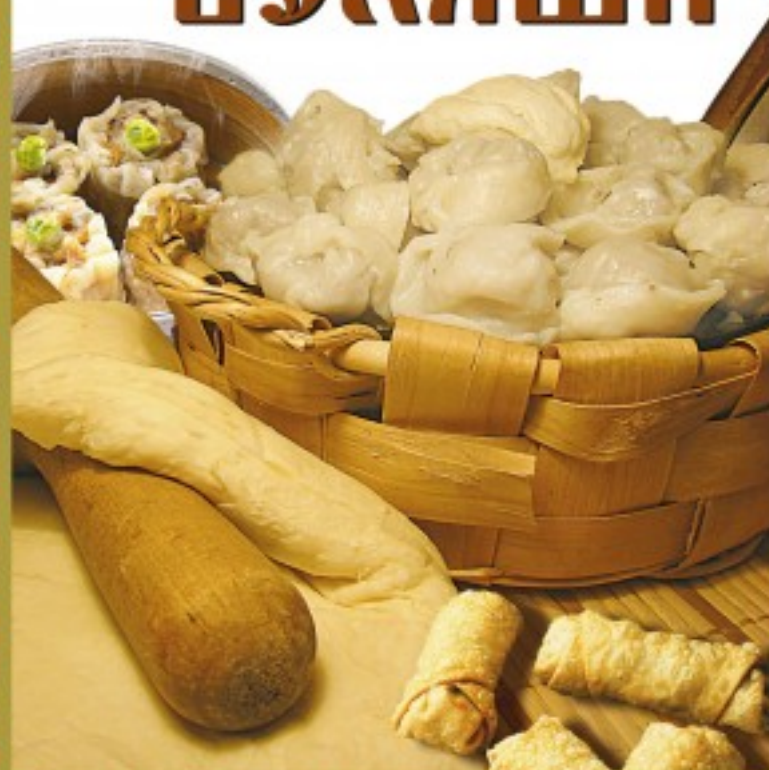


ПЕЛЬМЕНИ
и МАНТЫ,
ЧЕБУРЕКИ и
БЕЛЯШИ



Виктор Борисович Зайцев
Пельмени и манты, чебуреки и беляши

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=303982

Пельмени и манты, чебуреки и беляши. Лучшие рецепты / В. Б. Зайцев.: РИПОЛ классик; Москва;

2008

ISBN 978-5-386-00869-7

Аннотация

На страницах данной книги читатель найдет лучшие рецепты пельменей, мантов, чебуреков и беляшей, приготовленных из всевозможных видов теста с различными начинками.

Содержание

Введение	5
Пельмени	7
Китайские пельмени	9
Рецепты пельменей	12
Классическое тесто для пельменей	12
Тесто из рисовой муки для пельменей на пару	13
Тесто из пшеничной муки для пельменей на пару	14
Яичное тесто для пельменей	15
Сложное тесто для пельменей	16
Заварное тесто для пельменей	17
Дрожжевое тесто для пельменей	18
Китайские вонтоны	19
Китайские пельмени с мясом и китайской капустой	20
Гигантские китайские пельмени	21
Китайские пельмени дим-сум	22
Китайские пельмени цзяо-цзы	23
Китайские пельмени с куриным фаршем	24
Китайские пельмени с овощным фаршем	25
Пельмени с мясом, креветками и грибами	26
Китайские пельмени с рыбным фаршем	27
Китайские пельмени с тюцхаем, яичницей и специями	28
Китайские пельмени с грибами и луком	29
Китайские пельмени с баклажанами и свининой	30
Китайские пельмени с огурцами, креветками и трепангами	31
Русские пельмени с топленным маслом	32
Пельмени по-русски с мясом, сыром, сметаной и специями	33
Пельмени с морским окунем, сыром, сметаной и зеленью	34
Пельмени по-московски	35
Русские пельмени по-домашнему	36
Жареные пельмени с начинкой из мяса и овощей	37
Закуска с пельменями, помидорами, сыром, чесноком и майонезом	38
Мясные пельмени с крапивой и зеленью укропа и петрушки	39
Пельмени с мясом, чесноком и морковью	40
Мясные пельмени со свеклой, луком и зеленью	41
Пельмени с мясом, грибами и креветками в бульоне	42
Пельмени в горшочке со сметаной и маслом по-деревенски	43
Пельмени с сыром, зеленым горошком и помидорами в горшочке	44
Пельмени с брынзой, картофелем, луком и грудинкой	45
Готовые пельмени в омлете с маслом и зеленью	46
Пельмени с мясом, бульоном и зеленью	47
Пельмени из картофельного теста со шпиком и луком	48
Пельмени из дрожжевого теста с мясом и чечевицей	49
Пельмени с бараниной, луком и картофелем	50

Пельмени с бараниной, курдючным салом, соевым соусом и зеленью	51
Конец ознакомительного фрагмента.	52

Виктор Борисович Зайцев

Пельмени и манты, чебуреки и беляши. Лучшие рецепты

Введение

Пельмени и манты, чебуреки и беляши – все эти изделия можно отнести к полуфабрикатам. В любой национальной кухне можно найти аналог каждого из этих изделий из теста и начинки, и не только мясной. У разных народов есть свой вариант пельменей, мантов, пирожков, беляшей и чебуреков, приготовленных по особым рецептам. Изначально эти изделия готовились из соображения предохранения готовых блюд от порчи, ведь и пельмени, и манты можно хранить долгое время в замороженном виде, а потом при необходимости быстро отварить, зажарить или запечь. Так же быстро можно поджарить или разогреть уже приготовленные беляши и чебуреки или употреблять их в холодном виде.

Пельмени, манты, чебуреки и беляши скорее характерны для восточной кухни. В Европе существовали несколько иные способы заготовки изделий из мяса. В Германии, например, с давних времен в качестве полуфабрикатов делались различные колбасные изделия: сосиски, сардельки, шпикачки, колбаса (свиная, ветчинная, кровяная, ливерная и пр.).

Изделия из теста также стали заготавливать впрок с давних времен. Известно, что первыми стали делать лапшу из рисовой муки китайцы, затем известный путешественник Марко Поло привез в Италию тонкие трубочки из теста, а в XIV веке в итальянских деревнях уже повсюду готовили и варили макароны. По мнению историков, пельмени также первыми приготовили китайцы, хотя некоторые исследователи считают, что русские пельмени были заимствованы и немного изменены у угро-финнов. Первыми на Руси стали делать пельмени уральские пермяки. Для этого народа мука была редким товаром, ее даже выменивали на ценные меха. А вот мясо можно было не экономить. Тогда и появились пельняни, или хлебные ушки, сделанные из тонкого теста с мясной начинкой. Позднее их переименовали в пельмени.

Знаменитые чебуреки являются национальным блюдом у народов Северного Кавказа, а беляши – у татар.

Отличительная черта каждой национальной кухни заключается в использовании специфических особых специй, сортов мяса, овощей, а по сути все перечисленные выше изделия состоят из теста и начинки. Тесто может быть пресным или дрожжевым, слоеным и сложным, начинка же может быть самой разнообразной – из свинины, говядины, баранины, конины, мяса птицы, грибов, сыра, овощей, яиц и зелени и пр.

В кухне народов Ближнего Востока, Закавказья, Средиземноморья в качестве приправ используются соль, перец и другие специи, в Индии очень популярна приправа карри, известная более 4 тыс. лет и состоящая из смеси свежемолотых черного перца, кардамона, имбиря, куркумы и кокосового молока. В мексиканской кухне к блюдам, особенно в мясной фарш, добавляется стручковый перец чили.

По мнению диетологов, пельмени и манты, а тем более беляши и чебуреки – слишком жирная, насыщенная холестерином и прочими вредными для организма веществами пища, которую нежелательно употреблять. Кроме того, сегодня, пожалуй, всем известны анекдоты об этих продуктах питания, продаваемых в ларьках: «Купи 10 чебуреков или беляшей и собери кошку (собаку)». Большое сомнение вызывает не только используемое для изделий мясо, но и масло, в котором все это готовится во фритюрнице. В целях экономии

масло используется для приготовления этих изделий по несколько раз, хотя по требованиям специалистов, растительное масло можно использовать лишь раз, поскольку после кипячения и остывания в масле образуются вредные для организма вещества. Никто не спорит, что такие продукты будут крайне вредны для здоровья, но ведь необязательно покупать эти изделия в ларьках и магазинах. Можно приготовить их в домашних условиях из свежих и качественных продуктов.

Говоря о вредности и жирности этой пищи, следует отметить, что традиционные блюда национальной кухни более разнообразны и гораздо более полезны для здоровья, чем, например, те же чизбургеры или хот-доги. Пельмени, манты, чебуреки и беляши более всего соответствуют представлениям современных диетологов о здоровом питании, особенно если для начинки использовать не только мясо, но рис, овощи, морепродукты и качественное масло.

Мясо нужно использовать в меру, хотя, например, канадские эскимосы, сибирские ханты и африканские масаи питаются почти исключительно мясом: жиры в их диете составляют 90 %, но, несмотря на этот факт, уровень холестерина у них в крови примерно такой же, как у соблюдающих сбалансированную диету европейцев.

В каждой национальной кухне также существуют различные способы приготовления тех или иных блюд. Например, таджикские пельмени готовят исключительно на пару, а русские – варят в подсоленной воде. Кроме того, в каждой национальной кухне есть свой способ оформления и подачи блюд. Можно делать блюда национальной кухни, следуя традициям и используя специфические продукты и соответствующий кухонный инвентарь, а можно фантазировать и на основе имеющихся рецептов изобретать что-то свое собственное, что принесет удовольствие не только кулинару, но и его гостям.

Пельмени

С давних времен русские считали пельмени исконно своим национальным блюдом. По мнению исследователей, пельмени появились на Руси во время татаро-монгольского нашествия. Похожие блюда есть и в других национальных кухнях: в Италии – равиоли, на Украине – вареники, в Узбекистане – манты, в Армении – бораки, в Грузии – хинкали, в Литве – колдуны.

Само слово «пельмень» происходит от сочетания двух слов финно-угорского происхождения: «пель» – «ухо», или «ушко», и «нянь» – «тесто», «хлеб». Слепленные в виде ушка лепешки из теста с мясной начинкой со временем стали называться пельменями. Их замораживали и в таком виде использовали в течение долгой зимы, при этом блюдо не утрачивало своих качеств. Кроме того, спрятанное в тесте мясо не так привлекало хищных животных, как обычное замороженное, что позволяло сохранить его в целости и сохранности долгое время. Это было очень удобно, особенно если приходилось отправляться в дальние зимние поездки. Можно было брать с собой замороженные пельмени, которые обеспечивали полноценное горячее питание во время путешествия. Русские землепроходцы, отправлялись в долгие экспедиции, запасались целыми мешками с замороженными пельменями.

В давние времена пельмени играли и ритуальную роль. Например, у жителей Урала их приготовление и употребление являлось символическим жертвоприношением скота. Именно поэтому классические уральские пельмени готовят с начинкой из трех видов мяса: говядины (45 %), баранины (35 %) и свинины (20 %). В фарш добавляют репчатый лук и перец. Татары для пельменей использовали только баранину, мясо гуся или конину, у русских для фарша брались говядина и свинина в равных пропорциях.

Сибирские пельмени готовились из теста с добавлением яиц куропаток, в степных районах Южного Урала – яиц стрепетов, дроф и перепелок. Сегодня в тесто добавляются обычно куриные яйца. Это делает тесто более крепким и позволяет его тонко раскатать. Кроме того, яйца придают изделию более своеобразный вкус.

Во время приготовления в фарш добавляли лед или ледяную воду. Когда готовые пельмени выносили на мороз, они моментально застывали, а после разморозки и варки мясо оставалось сочным и вкусным.

Варили пельмени в подсоленной воде со специями или зеленью. Когда они дважды всплывали, пельмени считались готовыми. Вареные пельмени немного сморщивались и становились действительно похожими на ухо.

Пельмени считались традиционным блюдом у многих народов, населяющих Россию. Их готовили впрок в большом количестве, используя самые разные начинки, соусы, рецепты теста и способы приготовления. Пельмени готовили с мясом, рыбой, субпродуктами, грибами, луком, репой, тыквой, картофелем, шкварками, ягодами, творогом и квашеной капустой. Уральцы готовили пельмени не только с мясом, второй вид распространенных уральских пельменей был с пареной редькой (репой) или с луком.

Богатые уральские и сибирские заводчики в XIX веке, приезжая в Москву или Петербург, по привычке требовали пельмени в ресторанах и трактирах, поэтому владельцы были вынуждены освоить приготовление этого блюда в совершенстве. Ведь пельмени делались с самой различной начинкой, в том числе и с семгой или осетриной. И сегодня в меню бistro, столовых или дорогих ресторанов обязательно можно найти пельмени, причем иногда даже нескольких видов, не говоря уже о том, что в холодильнике практически у каждого обязательно хранится пачка замороженных полуфабрикатов на крайний случай, когда нужно быстро перекусить.

Сегодня для приготовленияпельменей обычно используют специальную доску – пельменницу. Иногда раскатанный пласт теста просто нарезают небольшими квадратиками, чтобы избежать обрезков и сэкономить время. Можно вырезать круглые заготовки с помощью рюмки или стакана, затем лепить вытянутые пирожки и соединять их концы, образуя ушко. Настоящие умельцы разделявают тесто на небольшие шарики величиной с вишню, а потом раскатывают их в лепешки и готовят пельмени классической формы. Однако придется потратить немало времени и труда, чтобы раскатать каждый шарик в отдельности, начинить его фаршем и защипнуть. Для этого потребуется большой опыт и желание.

Отваривать пельмени можно в горячей подсоленной воде с добавлением лаврового листа, репчатого лука, можно вместе с сухой и чистой шелухой и с другими приправами и специями. Вкусными получаются пельмени, отваренные в мясном бульоне. Можно сначала отварить их в воде, а затем опустить в горячий бульон с маслом. Существует множество рецептов приготовленияпельменей. Вообще, эта процедура достаточно простая, а само блюдо будет сытным, вкусным и вполне традиционным. Ведь пельмени остаются любимым блюдом на столе (и не только у русских) уже на протяжении сотен лет. Старинные рецепты приготовленияпельменей сегодня широко используются в производстве замороженных полуфабрикатов, их также применяют многие домохозяйки и повара в ресторане.

Несколько слов можно отдельно сказать о китайских пельменях – «прародителях» всех современных блюд из теста с мясной (и не только) начинкой.

Китайские пельмени

По мнению исследователей, именно Марко Поло, отправившись на восток, оказался в Китае, откуда и привез в Европу в XIV веке пельмени – круглые, овальные и приплюснутые комочки из теста с начинкой внутри. По-китайски различные пельмени назывались по-разному – «баоцзы», «цзяоцзы», «шомай», «хунь-тупь» и др. Были и пельмени с начинкой в виде обычного кусочка льда, который не таял в процессе варки. Такие пельмени готовились для избранных гостей и вельмож, особенно они были хороши в жаркую погоду. Марко Поло привез рецепты этих кушаний, их описание и способы приготовления. Итальянские повара моментально научились готовить по китайской технологии, но, безусловно, привнесли и нечто свое, так появились равиоли.

Возможно, что в Россию и соседние страны это кушанье попало через посредничество татаро-монгольского войска. В любом случае теперь это блюдо стало распространенным и настолько адаптировалось к каждой национальной кухне, что порой сложно бывает узнать китайские пельмени в тех блюдах, которые теперь готовят: у узбеков – манты или чебуреки, у грузин – хинкали, у азербайджанцев – дюитары и пр.

У китайцев же пельмени известны уже много тысячелетий. Это блюдо считается одновременно и праздничным, и традиционным в зависимости от способа приготовления, начинки, формы и прочих особенностей. Пельмени готовят часто, они обязательно должны быть на праздничном новогоднем столе. Это блюдо является излюбленным у жителей Китая, однако в южных краях это кушанье не имеет такой популярности. Примечательно, что именно китайцы приготовили пельмень весом в 2,5 т для Книги рекордов Гиннеса, его готовили 500 поваров.

Существует множество видов китайских пельменей. Они могут быть с начинкой из свинины, баранины или говядины, из мяса птицы, филе рыбы или морских продуктов, в них добавляют рис, сою, различные специи и приправы, растительные добавки, которые придают определенный вкус пельменям. Китайские пельмени варят, парят, жарят, готовят во фритюре, а в последнее время довольно популярно стало готовить их в хого – китайской разновидности самовара, в котором варят супы, а также пельмени. Это приспособление имеет вид кастрюли с двойным дном, где под вторым дном находится печь. Эта печь растапливается щепками, как и самовар, через короткую трубу, идущую через центр кастрюли. Сверху хого закрывается специальной крышкой с прорезью для трубы, через которую выходит дым. Сначала в хого разжигают огонь, затем заливают бульон, когда он закипит, засыпают пельмени и варят их до готовности. Для придания особого вкуса и аромата в бульон кладут различные добавки. Например, если начинка пельменей из морских продуктов, добавляют трепанги, креветки, если мясная – нарезанное тонкими ломтиками мясо, лапшу из крахмала (фынчезы) или грибы, зелень, шпинат, кинзу и др. Таким образом, из бульона, в котором варятся пельмени, делают суп. Сначала едят пельмени, а затем суп, потому что по китайской традиции суп всегда подают в конце трапезы. Хого обычно используют на открытом воздухе. Его ставят на стол, как и русский самовар. В ресторанах тоже используют хого для приготовления пельменей, его ставят в отдельной комнате, оснащенной вытяжкой.

Название и вид пельменей определяются начинкой. Ее главной составляющей является мясо. Когда готовят овощные пельмени, то в начинке обязательно должно быть 30–40 % мяса. Из овощей для начинки используют капусту, огурцы, помидоры, редьку и пр.

Мясо для начинки обязательно мелко рубя специальным кухонным топориком, затем в него добавляют воду или бульон, перемешивают, делая фарш однородным. После этого в фарш добавляют мелко нарубленный репчатый лук, различные специи (черный, душистый и красный перец, имбирь, корицу и другие специи по вкусу), обязательно в начинку вво-

дят кунжутное масло. Затем готовят различные овощные добавки. Например, если в фарш нужно добавить редьку, то ее надо очистить, вымыть, натереть на терке и отжать, чтобы совсем не осталось сока. В таком случае после добавления в фарш натертая редька впитает в себя сок из фарша. Таким же способом готовится капустная, морковная, баклажанная, томатная или огуречная добавка. Овощи плотной консистенции натирают на терке, а огурцы или помидоры мелко рубят специальным острым топориком или ножом. В фарш из куриного мяса китайцы обязательно добавляют немного говядины, чтобы придать ему необходимую вязкость. Мясную начинку можно делать за день до приготовления пельменей, заморозив ее, а овощную следует готовить непосредственно перед применением, иначе она потеряет свой вкус.

Из растительных начинок наиболее популярны у китайцев грибы, тюцхай (растение, напоминающее черемшу и имеющее привкус чеснока), зеленый горошек и др. Их добавляют в мясной фарш или готовят отдельно для вегетарианских пельменей. Например, тюцхай мелко рубят и смешивают с мелко нарезанной прямо в сковороде яичницей, из этой смеси и делается начинка для пельменей. Грибы измельчают и смешивают с обжаренным в масле мелко рубленным репчатым луком. У сельдерея для начинки используется только стебли, потому что в листьях много горечи. Стебли очищают от листьев, ошпаривают кипятком, промывают холодной водой и мелко нарезают.

Очень популярна у китайцев начинка из морепродуктов, например креветок, которые мелко рубят и смешивают с мясом опять же для придания фаршу вязкости. Иногда креветки смешивают с трепангами, сначала к небольшому количеству мясного фарша добавляют трепанги, а затем нарубленные креветки. Рыбную начинку с мясом не смешивают. Для пельменей годится филе почти любой рыбы, но лучше использовать рыбу, в которой мало костей: судака, крупного сазана, осетра и т. п. В рыбный фарш можно добавить репчатый лук и специи, но не овощи.

Тесто для китайских пельменей готовится из муки, яйца, соли и воды. Тесто должно быть не очень крутым, его используют для приготовления почти всех видов пельменей, за исключением тех, которые готовятся на пару. Такие паровые пельмени шо-май делают из рисовой муки. Иногда, когда рисовой муки нет, используется пшеничная, но предварительно часть ее заваривают кипятком, другую часть замешивают холодной водой. После замеса тесто должно постоять 10–15 мин, тогда оно получится прозрачным. Такие пельмени нельзя варить, их готовят только на пару в специальной кастрюле с решеткой на дне. Готовность пельменей будет зависеть от их размеров, но примерно через 10–15 мин их можно подавать к столу.

Китайские пельмени варятся, как и русские, в подсоленной кипящей воде. Жарить же пельмени нужно на сковороде в растительном масле. Сначала масло надо разогреть, положить на сковороду пельмени в один слой и обжарить с обеих сторон, затем залить небольшим количеством воды, накрыть крышкой и довести до готовности. Пельмени будут готовы через 5 мин после закипания воды. Готовые пельмени выкладывают на тарелку с помощью деревянной лопатки наподобие шумовки. Иногда пельмени жарят по особому рецепту: их выкладывают на сковороду узором, а когда они поджарятся, поливают разведенным крахмалом (до консистенции густого киселя). Эта смесь прочно скрепляет пельмени, в результате получается что-то наподобие блина, пирога или лепешки с начинкой. Очень важно при этом, чтобы блин был поджарен снизу до нежно-золотистого цвета, сверху же он должен оставаться белоснежным.

Очень редко пельмени готовят во фритюрнице, потому что они получаются слишком сухими, но кому-то нравится именно такой способ приготовления. Пельмени в этом случае высыплют ненадолго в кипящее масло, затем их нужно вынуть с помощью специальной

лопатки и переложить на тарелку, дать немного остыть и повторить процедуру еще 3–4 раза, стараясь не пересушить оболочку, но добиваясь того, чтобы начинка хорошо прожарилась.

Форма китайских пельменей бывает самой разнообразной, поскольку повара придумали массу хитроумных способов их лепки, чтобы они могли достойно украсить любой праздничный стол. Обычно пельмени лепят простым способом: на середину кружка из теста кладут начинку, тесто складывают пополам и края плотно слепляют.

Выделяются две основные формы китайских пельменей: цзяо-цзы и вонтоны. Цзяо-цзы готовят из плотного теста, они имеют плоскую форму. В Японии эти пельмени известны под названием «гедза», а в Корее – «манду». Японские пельмени отличаются от китайских более сильным чесночным вкусом, но в них добавляют меньше соли и сои. Однако соевый соус обязательно подается к готовым пельменям. Традиционно – японские пельмени наполняют фаршем из рубленой свинины, чеснока, капусты и кунжутного масла. И тесто для них очень тонкое, поэтому гедзы в основном жарят в масле, а не варят. Корейские манду очень похожи на классические цзяо-цзы, но кроме традиционной начинки из говядины, свинины и капусты, в них добавляют и другие начинки: «стеклянную» лапшу и специфические остро-пряные овощи.

Другие китайские пельмени – вонтоны – готовят из более тонкого теста, и по форме они напоминают узелок. Их обычно начиняют рубленой свининой, креветками, другими морепродуктами, добавляют в начинку имбирь, лук, кунжутное масло и соевый соус. Вонтоны обычно делают очень маленькими. Их варят в бульоне и подают вместе с этим бульоном.

Обязательным дополнением к китайским пельменям являются соусы. Традиционный китайский соус для пельменей должен быть очень острым – это соевый-уксусный соус, в состав которого входят, помимо соевого соуса и уксуса, чеснок, имбирь, кунжутное масло и рисовая водка саке. Иногда китайские пельмени подают с острым соусом чили.

Рецепты пельменей

Классическое тесто для пельменей

Ингредиенты

700 г пшеничной муки, 1 яйцо, 200 мл холодной воды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Пшеничную муку просеять через сито, насыпать в большую миску горкой, сделать в середине горки небольшое углубление. Яйцо взбить с водой и солью, влить эту смесь в углубление. Замесить тесто, сформовать из него шар и оставить в миске под крышкой на 30–40 мин.

Затем тесто разделить на 2 части, раскатать каждую на столе, присыпанном мукой, сделать тонкий пласт. Вырезать из этого пласта с помощью стакана или рюмки кружки.

Из оставшихся обрезок раскатать новый пласт. Заготовки из теста для пельменей готовы, их уже можно использовать по назначению.

Можно сделать заготовки по-другому: замешенное тесто раскатать в жгутики, затем разрезать их на небольшие кусочки размером с грецкий орех. Каждый кусочек теста раскатать отдельно скалкой для пельменей.

Еще проще делать заготовки из теста, просто раскатав один тонкий пласт и нарезав из него квадратики с помощью ножа, тогда не будет обрезков и удастся сэкономить время.

Тесто из рисовой муки для пельменей на пару

Ингредиенты

800 г рисовой муки, 250 мл холодной воды, 1 яйцо, 10 г соли.

Способ приготовления

Воду взбить с яйцом и солью, вылить в углубление в муке и замесить тесто. Оставить тесто на 10–15 мин для расстойки, затем раскатать заготовки для пельменей.

Тесто из пшеничной муки для пельменей на пару

Ингредиенты

800 г пшеничной муки, 150 мл холодной воды, 100 мл кипятка, 1 яичный белок, 10 г соли.

Способ приготовления

Холодную воду взбить с яичным белком и солью, замесить с 600 г муки.

Оставшуюся муку заварить кипятком, быстро размешивая.

После этого соединить тесто и вымесить все вместе. Раскатать в пласт и сразу же сделать пельмени.

Яичное тесто для пельменей

Ингредиенты

800 г пшеничной муки, 4 яйца, 200 мл холодной воды, 5 г сахара, 10 г соли,

Способ приготовления

Воду смешать с 2 яйцами и 2 желтками, добавив соль и сахар. Муку просеять, насыпать в миску горкой, после чего сделать посередине углубление, влить в него подготовленную смесь, затем добавить взбитые отдельно оставшиеся яичные белки.

Аккуратно замесить тесто, присыпать его мукой, накрыть полотенцем и оставить на 15 мин для расстойки, после чего тесто необходимо разделить на заготовки для пельменей.

Сложное тесто для пельменей

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 500 г гречневой муки, 3 яйца, 200 мл холодной воды, 10 г соли.

Способ приготовления

Пшеничную и гречневую муку смешать вместе, просеять через сито в миску горкой, сделать углубление. Воду взбить с яйцами и солью, влить в муку и замесить тесто. Его можно разделять сразу на заготовки для пельменей.

Заварное тесто для пельменей

Ингредиенты

1 кг муки, 400 мл кипятка, 70 мл растительного масла, 10 г соли.

Способ приготовления

Кипяток смешать с растительным маслом и солью, всыпать в эту смесь муку и быстро замесить тесто. После этого нужно сразу разделять тесто на заготовки для пельменей. В это тесто не обязательно добавлять муку при разделывании.

Дрожжевое тесто для пельменей

Ингредиенты

700 г пшеничной муки, 25 г сухих дрожжей, 3 г сахара, 2 яйца, 25 г сливочного масла или столового маргарина, 250 мл теплой воды, 5 г соли.

Способ приготовления

Сухие дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавив сахар. Через 10 мин дрожжи можно вылить в углубление, сделанное в муке. Влить оставшуюся теплую воду, вбить яйца, добавить размягченное сливочное масло или маргарин, соль. Все тщательно перемешать, вымешивать тесто, пока оно не получится мягким и вязким. Накрыть тесто сверху чистым полотенцем и оставить при комнатной температуре на 40–50 мин. Когда тесто поднимется в 2 раза, разделить его на небольшие кусочки величиной с кулак. Раскатать их в виде пластов. Разрезать пласты на полосы шириной 3 см, затем из полосок нарезать маленькие треугольники или квадраты. Можно вырезать кружочки рюмкой или формочкой из целого раскатанного пласта теста. Из этих заготовок затем сделать пельмени с мясной или другой начинкой и отваривать их в кипящей, слегка подсоленной воде.

Китайские вонтоны

Ингредиенты

300 г мелко рубленной свинины, 100 г нарубленного зеленого лука, 40 г мелко нарезанного консервированного бамбука, 20 мл светлого соевого соуса, 20 мл сухого хереса, 40 мл кунжутного масла, 40 г сахара, 1 яичный белок, 10 г крахмала, 600–700 г теста из пшеничной муки для пельменей на пару.

Способ приготовления

Тесто для пельменей, замешанное на кипятке, оставить на 1 ч доходить при комнатной температуре, накрыв полотенцем. Затем раскатать его в тонкий пласт, разделить на заготовки для пельменей.

Приготовить начинку. Для этого свинину смешать с зеленым луком, добавить консервированный бамбук и соевый соус. Затем влить кунжутное масло, положить сахар, ввести взбитый яичный белок и добавить херес. Все тщательно перемешать, всыпать крахмал и снова хорошо перемешать.

Приготовить пельмени. В центр аккуратно разложенных заготовок из теста положить по 1 чайной ложке начинки, края слегка смочить водой и собрать в узелок, крепко скрепляя.

Использовать для приготовления вонтонов пароварку. Положить на решетку чистое чуть влажное полотенце, разложить вонтоны одним слоем и готовить их в течение 7 мин.

Китайские пельмени с мясом и китайской капустой

Ингредиенты

Для пельменей: 200 г китайской капусты, 200 мл кипятка (для капусты), 250 г мелко рубленной свинины, 50 мл соевого соуса (для фарша), 30 мл сухого шерри, 12 г кукурузной муки, 10 г мелко нарубленного свежего имбиря, 30 г мелко нарубленного зеленого лука, 1 яичный белок, 40 замороженных кусочков теста для вонтонов размером 9 x 9 см (их можно купить в отделе китайских продуктов в супермаркете).

Для оформления блюда: 200 г тушеной спаржи, 15 г семян кунжута, 50 г крупно нарезанного зеленого лука.

Для острого соевого соуса: 70 мл соевого соуса, 70 мл рисового уксуса (можно белого винного уксуса), 60 г тонко нарезанного свежего имбиря, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Приготовить начинку. В эмалированную кастрюлю влить кипяток, поставить на сильный огонь. Положить в кастрюлю китайскую капусту, довести до кипения и варить 1 мин, затем отбросить на дуршлаг, сразу промыть холодной водой. Когда капуста остынет, сильно ее отжать, затем мелко нарубить, снова отжать и положить в миску. Смешать капусту со свининой, соевым соусом, сухим шерри, кукурузной мукой, имбирем и зеленым луком.

Замороженные кусочки теста разморозить, положить на лист пергаментной бумаги. Смазать каждый кусочек теста яичным белком с помощью кисточки. В центр каждого кусочка теста положить по 1 чайной ложке начинки. Затем защипнуть края теста, подняв их к середине и собрав в узел, прочно скрепить.

Для приготовления пельменей использовать сотейник. Поставить его на сильный огонь, налить немного воды (на 1–1,5 см от дна), довести до кипения. Положить в сотейник пельмени в один слой узелком вверх, аккуратно помешать, чтобы они не пристали ко дну. Довести до кипения на сильном огне, затем убавить огонь, закрыть сотейник крышкой и варить 5–7 мин.

Приготовить соевый соус. Для этого нужно смешать соевый соус и рисовый уксус (или белый винный уксус), добавить тонко нарезанный имбирь и перец, тщательно перемешать и слегка взбить.

Готовые пельмени достать шумовкой из сотейника и разложить по тарелкам, вокруг уложить тушеную спаржу, посыпать блюдо семенами кунжута и украсить крупно нарезанным зеленым луком. Приготовленный соус подать отдельно.

Гигантские китайские пельмени

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 4 яйца, 100 мл оливкового масла, 8 г измельченного чеснока, 4 г измельченной веточки розмарина, 4 г измельченной веточки тимьяна, 3 г черного молотого перца, 10 г соли.

Для начинки: 400 г мелко рубленой свинины, 150 г редьки, 40 мл кунжутного масла, 5 г измельченного имбиря, 2 г молотой корицы, 5 г соли.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Оливковое масло сильно нагреть, положить в него чеснок, розмарин, тимьян, перец и соль, потомить все вместе 1–2 мин. Дать маслу со специями остыть, смешать с взбитыми яйцами, полученную смесь ввести в муку и замесить тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать из него большие треугольники.

Приготовить начинку. Редьку очистить, вымыть, натереть на терке и сильно отжать, затем соединить со свининой. Добавить в фарш кунжутное масло, соль, имбирь и корицу, тщательно перемешать.

Полученный фарш выложить небольшими порциями на треугольники из теста, сверху накрыть другими треугольниками. Плотно защипнуть края, чтобы они не расклеились во время варки. Варить пельмени нужно в подсоленной воде с небольшим добавлением оливкового масла в течение 4–8 мин в зависимости от размеров пельменей, более крупные варить дольше.

Китайские пельмени дим-сум

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 120 мл кипятка, 80 мл холодной воды, 25 мл оливкового масла.

Для начинки: 400 г очищенных сырых креветок, 120 г мелко нарубленных консервированных ростков бамбука, 100 мл кипяченой холодной воды, 50 мл соевого соуса, 50 мл саке, 10 г сахара, 10 мл кунжутного масла, 4 г черного молотого перца, 35 г кукурузной муки или крахмала, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Пшеничную муку просеять в миску горкой, сделать в центре углубление. Влить в это углубление сначала кипяток, быстро размешать, затем влить холодную воду и оливковое масло, хорошо вымесить. Чтобы тесто не прилипало к рукам, посыпать руки мукой. Раскатать из теста длинную колбаску, нарезать ее небольшими одинаковыми кусочками величиной с вишню. Каждый кусочек отдельно раскатать с помощью деревянной скалки в кружочек диаметром около 5 см. Нужно стараться делать так, чтобы края кружочка были тоньше середины.

Приготовить фарш. Для этого очищенные сырые креветки мелко нарезать, смешать с бамбуком, соусом, водой, саке, сахаром, кунжутным маслом, перцем и солью, тщательно перемешать до образования однородной массы. Затем всыпать в эту массу кукурузную муку или крахмал, перемешать. Полученный фарш выложить на кружочки из теста небольшими порциями, слегка придавив начинку. Края теста соединить наверху и скрепить, чтобы получился узелок (можно скрепить пельмени по типу вареников).

Готовить пельмени в пароварке. Положить на дно пароварки влажную чистую салфетку (можно промытые листья зеленого салата), чтобы пельмени не прилипали. Затем влить кипяток на 2 см выше дна, довести до кипения и положить пельмени в один слой. Вновь довести до кипения, аккуратно помешать. Готовить на сильном огне в течение 5 мин. Готовые пельмени сразу подавать к столу. Отдельно можно подать острый соус.

Китайские пельмени цзяо-цзы

Ингредиенты

Для теста: 800 г пшеничной муки, 200 мл холодной воды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г мелко рубленной свинины, 200 г мелко нарубленного зеленого лука, 100 г мелко нарубленной зелени укропа, 100 г мелко нарубленной зелени кинзы, 100 г мелко нарубленной зелени петрушки, 100 г репчатого лука, 30 мл кунжутного масла (или оливкового), 3 г черного молотого перца, 5 г измельченного имбиря, 5 г соли.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать горкой в миску, сделав в центре углубление. Влить в это углубление холодную воду, добавить соль и замесить тесто. Раскатать его в длинный жгут и разделить на небольшие кусочки. Посыпать кусочки мукой, затем каждый в отдельности расплющить руками в круглые блинчики.

Приготовить начинку. Свинину смешать с зеленым луком и зеленью, добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и отжатый репчатый лук. Все тщательно перемешать, добавить соль, перец, имбирь и кунжутное масло. При необходимости добавить немного воды, чтобы фарш получился нужной консистенции. Положить на каждый кусочек из теста начинку и слепить пельмени, соединив края наподобие узелка или как вареники.

В алюминиевой кастрюле вскипятить воду, опустить в нее пельмени и, помешивая, довести до кипения. Затем добавить немного холодной воды и снова довести до кипения. Готовые пельмени разложить по тарелкам. Подать к столу можно с острым соусом.

Китайские пельмени с куриным фаршем

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 220 мл холодной воды.

Для начинки: 300 г филе курицы, 100 г свинины, 300 г консервированного зеленого горошка, 100 г репчатого лука, 25 мл кунжутного или оливкового масла, 1 яйцо, 4 г молотого имбиря, 3 г черного молотого перца, 2 г молотого душистого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать горкой в миску, сделав в центре углубление. Влить в это углубление холодную воду, замесить тесто. Раскатать его в длинный жгут и разделить на небольшие кусочки. Посыпать каждый кусочек мукой и расплющить руками или раскатать деревянной скалкой в круглые блинчики.

Приготовить начинку. Свинину и филе курицы промыть, мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать, смешать с мясом, добавить растительное масло, яйцо, имбирь, перец и соль. Затем добавить размятый консервированный зеленый горошек. Фарш тщательно перемешать до образования однородной массы.

Положить на каждый кусочек из теста начинку и слепить пельмени, соединив края наподобие узелка или как вареники.

Варить пельмени в кипящей, слегка подсоленной воде 5–8 мин в зависимости от размеров пельменей.

Китайские пельмени с овощным фаршем

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 220 мл воды.

Для начинки: 300 г китайской капусты, 300 мл кипятка (для капусты), 150 г моркови, 100 г мелко рубленной свинины, 100 г стеблей сельдерея, 100 г репчатого лука, 25 мл кунжутного масла, 1 яйцо, 3 г черного молотого перца, 2 г корицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать горкой в миску, сделав в центре углубление. Влить в это углубление холодную воду, замесить тесто. Раскатать его в длинный жгут и разделить на небольшие кусочки. Посыпать каждый кусочек мукой и раскатать деревянной скалкой в круглые блинчики.

Приготовить начинку. В кастрюлю налить кипятка, довести его до кипения, положить капусту, варить на сильном огне 5 мин, затем откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, капусту отжать, мелко нарубить, снова отжать. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке, отжать и смешать с капустой, добавить мелко рубленную свинину, очищенные, ошпаренные кипятком и промытые в холодной воде измельченные стебли сельдерея. Все перемешать, добавить очищенный, вымытый и мелко нарубленный репчатый лук, вбить яйцо и тщательно перемешать. Кунжутное масло прогреть со специями, охладить и ввести в фарш.

Приготовленный фарш выложить небольшими порциями на кусочки из теста, слепить пельмени, соединив края наподобие узелка.

Варить пельмени в кипящей, слегка подсоленной воде 5–8 мин в зависимости от размеров пельменей. Подавать к столу в горячем виде, можно с острым соусом.

Пельмени с мясом, креветками и грибами

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 5 яиц, 8 г соли.

Для начинки: 150 г сушеных грибов, 300 г мелко рубленной свинины, 100 г сала, 300 г креветок, 30 г кукурузной муки или крахмала, 30 мл соевого соуса, 8 мл кунжутного масла, 100 г зеленого лука, 3 г черного молотого перца, 2 г молотого имбиря, 5 г сахара.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять в миску горкой, сделать углубление в середине, вбить яйца, добавить соль. Замесить крутое тесто, раскатать его очень тонким слоем на столе, посыпанном мукой. Разрезать пласт ножом на квадраты 8 х 8 см.

Приготовить начинку. Сушеные грибы замочить, откинуть на дуршлаг и затем мелко нарубить. Мясо соединить с мелко нарезанным салом, затем размять до состояния пюре. Сделать пюре из подготовленных креветок, оставить немного для украшения. Соединить мясо с измельченными креветками и грибами, добавить соевый соус, кунжутное масло, сахар, перец, имбирь. В конце ввести кукурузную муку или крахмал, тщательно перемешать.

Подготовленный фарш выложить на квадраты из теста небольшими порциями. Края теста поднять к центру и защипнуть, оставляя небольшое отверстие, придавая пельменям форму приоткрытого мешочка. Оставшиеся креветки разрезать на кусочки и положить в оставшиеся отверстия пельменей. Промыть и обсушить зеленый лук, обвязать стеблями лука каждый мешочек. Аккуратно положить пельмени в паровую насадку, повесить ее на кастрюлю, наполненную кипящей водой наполовину. Накрыть пароварку крышкой и варить пельмени 5—10 мин в зависимости от их размера.

Китайские пельмени с рыбным фаршем

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 220 мл воды.

Для начинки: 400 г филе судака, 150 г репчатого лука, 25 мл кунжутного масла, 1 яйцо, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать горкой в миску, сделав в центре углубление. Влить в это углубление холодную воду, замесить тесто. Раскатать его в длинный жгут и разделить на небольшие кусочки. Посыпать каждый кусочек мукой и раскатать деревянной скалкой в круглые блинчики.

Приготовить начинку. Филе судака, заранее подготовленное, мелко нарубить, смешать с очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком. Добавить в фарш кунжутное масло, яйцо, перец и соль по вкусу. Все тщательно перемешать.

Приготовленный фарш выложить небольшими порциями на кусочки теста, слепить пельмени. Варить их в кипящей, слегка подсоленной воде 5–8 мин в зависимости от размеров пельменей.

Китайские пельмени с тюцхаем, яичницей и специями

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 мл воды.

Для начинки: 200 г тюцхая, 6 яиц, 25 мл оливкового масла, 5 г измельченного свежего имбиря, соевый соус, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать горкой в миску, сделав в центре углубление. Влить в это углубление холодную воду, замесить тесто. Раскатать его в длинный жгут и разделить на небольшие кусочки. Посыпать каждый кусочек мукой и раскатать деревянной скалкой в круглые блинчики.

Приготовить начинку. Подготовленный тюцхай мелко нарубить. На сковороде разогреть оливковое масло, добавить взбитые яйца, посолить и жарить до готовности. Затем мелко нарубить яичницу и смешать с имбирем и тюцхаем. Эту смесь выложить на блинчики из теста, слепить пельмени. Варить их в кипящей, слегка подсоленной воде до готовности. Подавать к столу с соевым соусом.

Китайские пельмени с грибами и луком

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 200 мл воды.

Для начинки: 400 г свежих грибов (шампиньонов или белых грибов), 150 г репчатого лука, 20 мл оливкового масла, 1 яйцо, 30 г кукурузной муки или крахмала, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать горкой в миску, сделав в центре углубление. Влить в это углубление холодную воду, замесить тесто. Раскатать его в длинный жгут и разделить на небольшие кусочки.

Посыпать каждый кусочек мукой и раскатать деревянной скалкой в круглые блинчики.

Приготовить начинку. Грибы промыть, очистить, мелко нарубить, слегка обжарить в оливковом масле вместе с очищенным, вымытым и мелко нарубленным репчатым луком. Дать массе остыть, смешать с яйцом, посолить и поперчить, соединить с кукурузной мукой или крахмалом. Все тщательно перемешать.

Приготовленный фарш выложить небольшими порциями на подготовленные блинчики из теста, слепить пельмени в виде узелков. Варить их в кипящей, слегка подсоленной воде 5 мин. Такие пельмени можно подавать с острым грибным соусом.

Китайские пельмени с баклажанами и свиной

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 220 мл воды.

Для начинки: 300 г баклажанов, 150 г мелко рубленной мякоти свинины, 50 г репчатого лука, 25 мл кунжутного масла, 3 г черного молотого перца, 3 г молотого имбиря, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать горкой в миску, сделав в центре углубление. Влить в это углубление холодную воду, замесить тесто. Раскатать его в длинный жгут и разделить на небольшие кусочки. Посыпать каждый кусочек мукой и раскатать деревянной скалкой в круглые блинчики.

Приготовить начинку. Баклажаны вымыть, очистить, мелко нарубить, отжать. Смешать со свиной и очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком. Добавить в фарш кунжутное масло, перец, имбирь и соль, тщательно перемешать.

Приготовленный фарш разложить небольшими порциями на кусочки из теста, слепить пельмени. Отварить их в кипящей подсоленной воде до готовности. Подавать к столу такие пельмени можно с острым овощным соусом.

Китайские пельмени с огурцами, креветками и трепангами

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 220 мл воды.

Для начинки: 300 г креветок, 150 г огурцов, 50 г трепангов, 25 мл кунжутного масла, 3 г черного молотого перца, 5 г измельченного имбиря, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать горкой в миску, сделав в центре углубление. Влить в это углубление холодную воду, замесить тесто. Раскатать его в длинный жгут и разделить на небольшие кусочки. Посыпать каждый кусочек мукой и раскатать деревянной скалкой в круглые блинчики.

Приготовить начинку. Подготовленные креветки и трепанги измельчить до состояния пюре. Огурцы вымыть, мелко нарубить, отжать и соединить с креветками. Добавить к фаршу кунжутное масло, перец, имбирь и соль, тщательно перемешать.

Приготовленный фарш выложить небольшими порциями на кусочки из теста, слепить пельмени в виде узелков. Отварить их в кипящей подсоленной воде до готовности.

Русские пельмени с топленным маслом

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 350 г свинины, 200 г говядины, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 100 мл растопленного сливочного масла, 50 г измельченной зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять горкой в миску, сделав в середине углубление. Вбить в него яйцо, влить воду, положить соль и вымесить тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать рюмкой кружочки.

Приготовить фарш. Говядину и свинину промыть, два раза пропустить вместе с очищенным, вымытым репчатым луком через мясорубку, добавить яйцо, соль и черный молотый перец, хорошо перемешать. Подготовленный фарш выложить на каждый кружочек теста небольшими порциями и слегка придавить, слепить пельмени, края теста защипнуть. Отварить их в кипящей подсоленной воде в течение 10 мин. Готовые пельмени переложить шумовкой на блюдо, залить растопленным маслом и посыпать зеленью укропа и петрушки. Вместо масла можно использовать густую сметану.

Пельмени по-русски с мясом, сыром, сметаной и специями

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, $\frac{1}{2}$ яйца для смазывания краев, 100 г муки для посыпки пельменей, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г свинины, 250 г мякоти говядины, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, соль и перец по вкусу.

Для подачи: 50 г сливочного масла, 150 г сметаны, 100 г тертого сыра, 30 г зелени укропа и петрушки, 15 мл столового уксуса.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять горкой в миску, сделав в середине углубление. Вбить в него яйцо, влить воду, положить соль и вымесить тесто. Раскатать пресное тесто в длинный прямоугольный пласт толщиной не более 2 мм и шириной 5–6 см. Длинный край пласта смазать яйцом.

Приготовить начинку. Свинину и говядину промыть, два раза пропустить вместе с очищенным, вымытым репчатым луком через мясорубку, добавить яйцо, положить соль и перец, хорошо перемешать. Готовый фарш выложить на пласт из теста по краю в один ряд в виде небольших шариков на расстоянии 3–4 см друг от друга. Слегка придавить шарики из фарша. Свободным краем пласта накрыть фарш. Разрезать пласт с начинкой на квадратные пельмени, края плотно защипнуть. Готовые пельмени положить на деревянные лотки, посыпанные мукой, и дать немного подсохнуть.

Отварить пельмени в подсоленной кипящей воде. Когда они всплывут на поверхность, варить их 5–7 мин, затем достать шумовкой и сложить в глубокое блюдо. Полить горячие пельмени растопленным сливочным маслом, посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Подать пельмени к столу горячими, отдельно подать сметану, взбитую с уксусом и тертым сыром.

Пельмени с морским окунем, сыром, сметаной и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ яйца для смазывания краев, 120 мл воды, 100 г муки для посыпки пельменей, соль по вкусу.

Для начинки: 600 г филе морского окуня, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, соль и перец по вкусу.

Для подачи: 150 г сметаны, 100 г тертого сыра, 30 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять горкой в миску, сделав в середине углубление. Вбить в углубление яйцо, влить воду, положить соль и вымесить тесто. Раскатать пресное тесто в длинный прямоугольный пласт толщиной не более 2 мм и шириной 5–6 см. Длинный край пласта смазать яйцом.

Приготовить начинку. Подготовленное филе морского окуня два раза пропустить вместе с очищенным, вымытым репчатым луком через мясорубку, добавить яйцо, положить соль и перец, хорошо перемешать. Готовый фарш выложить на пласт из теста по краю в один ряд в виде небольших шариков на расстоянии 3–4 см друг от друга. Слегка придавить шарики из фарша пальцем. Свободным краем пласта накрыть фарш. Разделить пласт с начинкой на пельмени с помощью рюмки или формочки, края плотно защипнуть. Из обрезков можно сделать еще одну партию пельменей. Готовые пельмени положить на деревянные лотки, посыпанные мукой, и дать немного подсохнуть.

Варить пельмени в подсоленной кипящей воде. Когда они всплывут на поверхность, поварить их 5–7 мин, затем достать шумовкой и сложить в глубокое блюдо. Полить горячие пельмени сметаной, посыпать тертым сыром и украсить промытыми веточками укропа и петрушки. Подать пельмени к столу горячими.

Таким же способом можно приготовить пельмени с филе судака или трески.

Пельмени по-московски

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 1 яйцо, 180 мл холодной воды, 8 г соли.

Для начинки: 350 г говядины, 350 г свинины, 100 г репчатого лука, 100 мл мясного бульона, 5 г сахара, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 150 г майонеза, 100 г нарубленного зеленого лука.

Способ приготовления

Муку просеять через сито, высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление. Налить в него холодную воду, добавить слегка взбитое яйцо и соль. Замесить крутое тесто, слегка присыпать его мукой, накрыть чистым полотенцем и оставить на 20–30 мин при комнатной температуре. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружочки.

Приготовить фарш. Говядину и свинину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш сахар, соль, перец и бульон, перемешать.

На каждый кружочек из теста положить примерно по 8 г фарша, слепить пельмени, края теста защипнуть. Варить их в кипящей, немного подсоленной воде. Желательно варить пельмени в алюминиевой большой кастрюле, чтобы они не слипались. Когда они всплывут, варить их еще 5 мин, затем переложить шумовкой на широкое блюдо. Полить пельмени майонезом и посыпать зеленым луком.

Можно приготовить пельмени впрок и заморозить, поместив их в морозильную камеру.

Русские пельмени по-домашнему

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 2 яйца, 180 мл воды, 10 г соли.

Для начинки: 400 г говядины, 150 г свинины, 100 г черного хлеба, 100 г репчатого лука, 100 мл воды, 3 г черного молотого перца, 10 г соли.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 50 мл столового уксуса, 100 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Муку просеять через сито, высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление. Налить в него холодную воду, добавить слегка взбитые яйца и соль. Замесить крутое тесто, слегка присыпать его мукой, накрыть чистым полотенцем и оставить на 20–30 мин при комнатной температуре. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать рюмкой кружочки или использовать пельменницу.

Говядину и свинину промыть, очистить от пленок или сухожилий и измельчить на мясорубке вместе с очищенным и вымытым репчатым луком и черным хлебом. Добавить в фарш воду, соль и перец, тщательно перемешать. Положить на кружки теста небольшие порции фарша, слегка его примять, сложить тесто полумесяцем и защипнуть края. Концы полумесяца соединить. Отваривать пельмени в кипящей подсоленной воде до готовности. При подаче к столу полить растопленным сливочным маслом и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Отдельно подать уксус.

Жареные пельмени с начинкой из мяса и овощей

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл холодной воды, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г нежирной свинины, 400 г листьев молодой белокочанной капусты, 100 г репчатого лука, 30 г лука-порей, 5 мл соевого соуса, 10 г кунжутных семян, 2 г глутамината натрия, соль по вкусу.

Для фритюра: 1,5 л растительного масла.

Для подачи: 100 г зеленого лука, 200 мл соевого острого соуса, 100 мл виноградного уксуса.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Просеять муку, высыпать в глубокую миску горкой половину муки, сделать в середине углубление, налить туда воды и замесить тесто консистенции густой сметаны. Добавить оставшуюся муку, соль и замесить рыхлое тесто, затем накрыть его чистым полотенцем и оставить на 30 мин в тепле. Готовое тесто скатать в колбаску диаметром 5–6 см, нарезать небольшими кусочками. Из них руками сделать круглые лепешки диаметром 8 см.

Приготовить фарш. Свинину промыть, обсушить и мелко нарубить. Листья белокочанной капусты промыть, репчатый лук и лук-порей очистить, вымыть и мелко нарезать. Затем нарубить лук сечкой на доске, посолить и растереть вместе с мясом в однородную массу. Кунжутные семена растолочь в ступке, положить в фарш, добавить соевый соус и глутаминат натрия. Все тщательно перемешать и оставить на 15 мин при комнатной температуре.

Положить на лепешки из теста по 5–6 г начинки, свернуть полумесяцем и защипнуть края. Подготовленные пельмени сложить на посыпанную мукой доску. Когда они слегка подсохнут, брать по 10 штук и, переложив на металлическую сетку фритюрницы, обжаривать в течение 2–2,5 мин, можно в 2 приема. Когда пельмени будут готовы, переложить их на блюдо, полить смесью соевого соуса и виноградного уксуса, посыпать тонкими колечками зеленого лука, предварительно вымытого.

Закуска с пельменями, помидорами, сыром, чесноком и майонезом

Ингредиенты

500 г домашних пельменей, 200 г свежих помидоров, 5 г измельченного чеснока, 200 мл майонеза, 80 г зелени укропа и петрушки, 100 г тертого сыра, 2 г молотого красного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Пельмени отварить до полуготовности в подсоленной воде, аккуратно переложить их шумовкой на сковороду. Слегка смазать майонезом (использовать $\frac{1}{3}$). Помидоры вымыть, нарезать кружками, красиво уложить на пельмени, немного посолить и посыпать перцем и измельченным чесноком. Залить все майонезом, сверху посыпать промытой, измельченной зеленью укропа и петрушки, тертым сыром. Поставить сковороду в разогретый духовой шкаф на 5—10 мин, запекать до подрумянивания.

Мясные пельмени с крапивой и зеленью укропа и петрушки

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 мл сока из отжатых листьев крапивы (можно сока сныти или лебеды), соль по вкусу.

Для начинки: 150 г мякоти говядины, 150 г мякоти свинины, 200 г листьев молодой крапивы (можно лебеды или сныти), 80 мл мясного бульона, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 100 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить начинку. Свинину и говядину промыть, обсушить, пропустить дважды через мясорубку. Листья молодой крапивы (лебеды или сныти) промыть, пропустить через мясорубку и отжать сок. Сок использовать для теста, а оставшуюся траву смешать с мясным фаршем, посолить, приправить бульоном и перцем, тщательно вымесить. Убрать фарш в холодильник.

Приготовить тесто. Просеять муку, высыпать в глубокую миску горкой только половину муки, сделать в середине углубление, налить туда сок крапивы (лебеды или сныти), посолить и замесить тесто консистенции густой сметаны. Добавить оставшуюся муку и замесить рыхлое тесто, после чего накрыть его чистым полотенцем и оставить на 15–20 мин в тепле. Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него круглые лепешки. Положить на лепешки начинку, сформовать пельмени. Варить их в подсоленной воде до готовности. При подаче к столу положить пельмени на блюдо, полить растопленным маслом, затем сметаной, посыпать промытой и мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с мясом, чесноком и морковью

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 130 мл морковного сока (из отжатой моркови), соль по вкусу.

Для начинки: 250 г говяжьего фарша, 250 г моркови, 2 г тертого чеснока, красный молотый перец и соль по вкусу.

Для подачи: 200 г сливочного масла, 100 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, обсушить, натереть на мелкой терке, отжать сок и использовать его для приготовления теста. Говяжий фарш смешать с отжимками моркови, добавить чеснок, соль и красный молотый перец, тщательно перемешать. При необходимости добавить немного воды, чтобы фарш был нужной консистенции.

Приготовить тесто из муки, морковного сока и соли. Дать ему немного постоять при комнатной температуре. Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки. Положить на кружки начинку и слепить пельмени в форме полумесяца, концы соединить. Варить пельмени в слегка подсоленной воде. При подаче к столу переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Мясные пельмени со свеклой, луком и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 50 мл свекольного сока, 100 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г говяжьего фарша, 150 г свеклы, 50 г репчатого лука, 2 г черного молотого перца, 2 г молотой корицы, соль по вкусу.

Для подачи: 200 мл сметаны, 50 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Сырую свеклу очистить, вымыть, обсушить, натереть на терке, отжать сок. Сок использовать для приготовления теста.

Отжимки свеклы надо соединить с мясным фаршем, затем добавить очищенный, вымытый и мелко нарубленный репчатый лук, соль, перец и корицу, все тщательно перемешать.

Приготовить тесто из муки, свекольного сока, воды и соли, тщательно вымесить и оставить на 30 мин для расстойки. Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать ножом квадратики, выложить на них фаршем и слепить пельмени.

Варить их в подсоленной воде до полной готовности. При подаче к столу положить пельмени на блюдо, полить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки.

Пельмени с мясом, грибами и креветками в бульоне

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки высшего сорта, 2 яйца, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г свинины, 200 г говядины, 100 г мяса креветок, 5 мл оливкового масла, 25 г репчатого лука, 50 г отварных грибов, 10 мл водки, настоянной на лимонной цедре, 3 г молотого имбиря, 3 г сахара, перец и соль по вкусу.

Для подачи: 200 г сливочного масла, 80 г зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Вбить в просеянную муку яйца, добавить воду и соль, замесить тесто. Накрыть его влажной чистой салфеткой и оставить на 20 мин для расстойки. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, аккуратно вырезать стаканом кружочки для пельменей.

Свинину и говядину промыть, нарезать тонкой соломкой, отварные грибы нарезать маленькими кубиками. Мясо креветок промыть, обсушить и мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Сложить мясо, грибы, репчатый лук и креветки в глубокую миску, добавить водку, сахар, имбирь, перец и соль и тщательно перемешать, сбрызнуть оливковым маслом и оставить на 10 мин при комнатной температуре. При необходимости можно добавить в фарш немного воды, чтобы он не был слишком сухим.

На кружочки из теста выложить фарш, слепить пельмени. Варить их в кипящей подсоленной воде. Когда они всплывут, добавить немного холодной воды и снова довести до кипения. Готовые пельмени с помощью шумовки разложить по пиалам, бульон, в котором они варились, процедить и разлить по пиалам, положить в каждую по кусочку масла, посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Подавать к столу в горячем виде.

Пельмени в горшочке со сметаной и маслом по-деревенски

Ингредиенты

200 г готового слоеного теста, 500 г пельменей с мясной начинкой, 100 г сметаны, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 100 г репчатого лука, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Пельмени отварить в подсоленной кипящей воде до полуготовности, затем достать шумовкой, дать воде стечь и переложить в горшочки для запекания. Добавить в каждый горшочек по кусочку сливочного масла, посолить и поперчить, полить взбитой с яйцом сметаной. Сверху посыпать очищенным, вымытым и мелко нарубленным репчатым луком.

Готовое слоеное тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать лепешки по размеру горловины горшочков. Накрыть ими горшочки и поставить в разогретый до 180–200 °С духовой шкаф. Выпекать 15–25 мин. Подавать пельмени к столу в горшочках, сняв лепешки из теста. Отдельно можно подать столовый уксус и мелко нарезанную зелень укропа и петрушки.

Пельмени с сыром, зеленым горошком и помидорами в горшочке

Ингредиенты

450 г готовых пельменей с мясной начинкой, 2–3 лавровых листа, 150 г репчатого лука, 200 г помидоров, 150 г сливочного масла, 100 г консервированного зеленого горошка, 300 г натертого сыра, 80 г зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Пельмени отварить в подсоленной кипящей воде до полуготовности, добавив в бульон лавровый лист. Переложить пельмени шумовкой в горшочки, добавить в каждый по кусочку сливочного масла. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, помидоры вымыть и нарезать кубиками, зелень петрушки и укропа промыть, измельчить. Положить подготовленные овощи в горшочки поверх пельменей, добавить зеленый горошек, посолить и поперчить по вкусу. Сверху посыпать натертым сыром и зеленью. Горшочки накрыть крышками и поставить в разогретый до 180–200 °С духовой шкаф на 15–20 мин. Подавать к столу в горшочках, сняв крышки.

Пельмени с брынзой, картофелем, луком и грудинкой

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки, 1 яйцо, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г брынзы, 200 г вареного протертого картофеля, 100 г шнитт-лука, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 50 г обжаренной грудинки, 100 г измельченной брынзы, 50 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Вбить в просеянную муку яйцо, добавить воду и соль, замесить тесто. Накрыть его влажной чистой салфеткой и оставить на 20 мин для расстойки.

Затем тесто раскатать в тонкий пласт, аккуратно вырезать стаканом кружочки для пельменей.

Приготовить начинку. Измельченную брынзу смешать с картофелем, добавить вымытый и мелко нарезанный шнитт-лук, перец и соль. Тщательно перемешать фарш и выложить его на подготовленные кружочки из теста. Слепить пельмени и варить их в подсоленной воде до готовности.

Затем переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом, добавить обжаренную грудинку, посыпать измельченной брынзой и украсить промытыми веточками укропа и петрушки.

Готовые пельмени в омлете с маслом и зеленью

Ингредиенты

200 г сибирских пельменей, 6 яиц, 80 мл молока, 25 г топленого масла для жаренья, 200 г сливочного масла для заправки, 100 г зелени укропа и петрушки, 3 г соли.

Способ приготовления

Пельмени отварить до полуготовности в кипящей воде. Яйца взбить с молоком, посолить и жарить омлет на сковороде на топленом масле до полуготовности. Затем переложить пельмени на одну часть омлета, сверху накрыть другой частью. Поставить в разогретый духовой шкаф на 3–5 мин.

Перед подачей к столу полить омлет с пельменями растопленным сливочным маслом и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с мясом, бульоном и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 180 мл воды, 5 г сливочного масла, 5 г соли.

Для бульона: 4–5 л воды, 800 г говядины на косточке, 150 г репчатого лука, 150 г моркови, 100 г корней петрушки, 10 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г отварной говядины, 100 г репчатого лука, 80 мл бульона, 3 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г зелени петрушки и укропа, 50 г зеленого лука.

Способ приготовления

Говядину с костью промыть, положить в кастрюлю и залить водой. Когда вода закипит, снять пену и добавить очищенные, вымытые и нарезанные кружками морковь и корни петрушки, нарезанный кольцами репчатый лук. Положить перец, лавровый лист, посолить. Варить бульон до мягкости мяса. Затем мясо достать, бульон процедить.

Приготовить начинку для пельменей. Мясо отделить от костей, остудить, пропустить через мясорубку. Добавить к фаршу очищенный, вымытый и очень мелко нарезанный репчатый лук, охлажденный бульон, масло, поперчить, посолить и тщательно перемешать.

Замесить тесто из муки, воды, яиц, размягченного масла и соли. Вымесить тесто и дать ему постоять 10 мин при комнатной температуре. Затем разделить тесто на 2–3 части, каждую раскатать в колбаску толщиной в палец, нарезать на мелкие кусочки. Из каждого кусочка сделать руками или деревянной скалкой тонкие кружочки. Выложить на них фарш, слепить пельмени в виде полумесяца, скрепив кончики вместе и плотно защипнув края. Положить пельмени на доску, посыпанную мукой, и дать немного подсохнуть.

Перед подачей к столу процеженный бульон вновь довести до кипения, положить в него пельмени и лавровый лист. Когда пельмени всплывут, снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и оставить на 5 мин. Затем можно разливать бульон с пельменями по тарелкам или пиалам, посыпав каждую порцию промытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и лука.

Пельмени из картофельного теста со шпиком и луком

Ингредиенты

Для теста: 3 кг картофеля, 200 г овсяных хлопьев, 1 яйцо, 100 г муки, соль по вкусу.

Для начинки: 150 г репчатого лука, 300 г шпика, 3 г черного молотого перца, 3 г измельченного чеснока, соль по вкусу.

Для подачи: 150 г сметаны, 80 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на крупной терке, сильно отжать. Оставшуюся после отжима массу смешать с овсяными хлопьями, взбитым яйцом, посолить, тщательно перемешать, оставить на 10 мин. При необходимости можно разбавить тесто отжатым картофельным соком, чтобы тесто получилось достаточно вязким.

Затем разделить картофельное тесто на круглые лепешки, разложить их на посыпанном мукой столе.

Приготовить начинку. Шпик мелко нарубить, смешать с очищенным, вымытым и мелко рубленным репчатым луком, чесноком, перцем и солью. Начинку выложить небольшими порциями на середину каждой картофельной лепешки, сложить их пополам, скрепить края, придавая пельменям форму полумесяца. Варить пельмени в кипящей подсоленной воде до готовности. Перед подачей к столу положить их в блюдо, полить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени из дрожжевого теста с мясом и чечевицей

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 20 г сухих дрожжей, 2 яйца, 25 г столового маргарина, 5 г сахара, 250 мл теплой воды, 5 г соли.

Для начинки: 500 г зеленой чечевицы, 200 г свинины, 50 г репчатого лука, 25 мл растительного масла, 2 г красного молотого перца, 3 г измельченного имбиря, 3 г соли.

Для соуса: 200 г сметаны, 5 г толченого чеснока, 100 г тертого сыра.

Для оформления: 50 г листьев свежей мяты.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Растворить сухие дрожжи в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар. Через 10 мин дрожжи вылить в просеянную муку, размешать, прибавить оставшуюся воду, вбить яйца, положить размягченный маргарин и соль. Тщательно вымесить тесто, накрыть его сверху чистым полотенцем, оставить в теплом месте на 40 мин, чтобы поднялось.

Приготовить начинку. Отварить чечевицу в подсоленной воде до полуготовности. Затем обжарить ее вместе с очищенным, вымытым и очень мелко нарезанным луком в растительном масле. В конце обжаривания добавить промытую, мелко нарубленную свинину, имбирь, посолить и поперчить. Затем начинку охладить и размять до состояния однородной консистенции.

Готовое тесто разделить на куски величиной с кулак. Каждый кусок раскатать в виде тонких лепешек, нарезать их полосками шириной 3 см, затем разрезать на маленькие треугольники. На середину треугольников положить начинку, слегка ее примять, сверху накрыть другим треугольником, края защипнуть. Варить пельмени в кипящей воде до готовности.

Сметану смешать с толченым чесноком и тертым сыром. Листья мяты промыть и обсушить.

Готовые пельмени переложить на блюдо, полить их приготовленным из сметаны соусом и украсить листьями мяты.

Пельмени с бараниной, луком и картофелем

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 500 г гречневой муки, 3 яйца, 200 мл холодной воды, 10 г соли.

Для начинки: 600 г жирной баранины, 200 г репчатого лука, 100 г картофеля, 50 г сливочного масла, 5 г черного молотого перца, 5 г молотого имбиря, соль по вкусу.

Для подачи: 200 г сметаны, 50 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Пшеничную и гречневую муку смешать, просеять через сито в миску. Воду взбить с яйцами и солью, влить в муку и замесить тесто. Оставить его на 5—10 мин при комнатной температуре, накрыв чистым полотенцем.

Баранину промыть, очистить от пленок, мелко нарубить вместе с очищенными и вымытыми репчатым луком и картофелем. Добавить в фарш размягченное сливочное масло, имбирь, поперчить и посолить. Все хорошо перемешать и поставить в холодное место на 10 мин.

Подготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 2,5 мм, разрезать его на квадраты 9 х 9 см. На середину каждого квадрата положить небольшую порцию фарша, слегка его примять, углы квадрата загнуть к середине и скрепить, делая пельмени в виде конвертиков с открытыми прорезями. Затем прорези защипнуть, образовавшиеся новые углы соединить друг с другом.

Готовить пельмени в пароварке в течение 30 мин. Перед подачей к столу переложить их в блюдо, полить сметаной и посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки.

Пельмени с бараниной, курдючным салом, соевым соусом и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 800 г пшеничной муки, 200 мл воды, 2 яйца, 5 г соли.

Для фарша: 600 г баранины, 200 г курдючного сала, 150 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, 10 г соли.

Для подачи: 200 мл соевого соуса, 80 г зелени кинзы.

Способ приготовления

Из просеянной муки, яиц, воды и соли замесить тесто. Оставить его для расстойки на 30–40 мин при комнатной температуре, накрыв чистым полотенцем. Затем раскатать тесто в тонкий пласт толщиной 1,5–2 мм. Нарезать его кружочками или квадратиками (5 x 5 см).

Приготовить фарш. Курдючное сало, очищенный и вымытый репчатый лук, промытую мякоть баранины дважды пропустить через мясорубку. Добавить в фарш соль и перец, тщательно перемешать. При необходимости разбавить фарш водой, чтобы он не был слишком сухим.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.