

Пельменный салат



Для теста: 300 г просеянной муки, 1 чайная ложка соли, 1 яйцо, 0,5 стакана подогретой воды.

Так же необходимо: 200 г говяжьего фарша, 2 головки репчатого лука, сметана, 2 зубчика чеснока, сливочное масло.

Чтобы сделать такой вкусный салатик, нужно сначала замесить тесто как для пельменей.

Насыпать горкой муку, сделать в ней углубление. В углубление положить соль, яйца, влить воду. Замесить тесто и поставить в холодильник на 30-40 минут.

Тем временем разогреть сковороду, положить сливочное масло, мясной фарш, добавить нарезанный репчатый лук, посолить и поперчить по вкусу. Жарить до готовности.

Затем тесто раскатать, нарезать квадратиками или ромбиками и отварить с приправами.

Разложить в тарелочки слоями: слой фарша, слой варёного теста. Можно выложить несколько слоёв, полив салат сметаной, перемешанной с измельчённым чесноком.

Время приготовления 55 минут