

Пельмени в овощах

Пельмени, замороженные овощи, растительное масло, солёные огурцы, сыр, соус (майонез, кетчуп, заправка).

Пакет магазинных пельменей и пакет любых замороженных овощей (лучше морковка с горошком и стручками) вскрыть, пельмени заложить в кипящую подсоленную воду, а овощи – на сковороду с уже разогретым маслом.

Всплывшие пельмени извлекать из кастрюли и добавлять на сковородку к овощам, где всё это обжаривать вместе ещё пару минут.

Полученное сочетание разложить по тарелкам, полить любым соусом, украсить нарезанным кружочками солёным (маринованным) огурцом, посыпать сыром.

Фёдор ИВАСЮТИН,

п. Травники