Пельмени постные

500 г квашеной капусты, 1 средняя луковица, растительное масло для жарения.

Для теста: 1 стакан муки, около 0,5 стакана воды, 1 ст. ложка масла, соль.

Муку всыпать на стол горкой, сделать в ней углубление, вылить туда воду и масло, замесить тесто и поставить его минут на 30 в холодильник.

Луковицу порезать, обжарить в масле и смешать с капустой (капуста должна быть очень мелко нарезана, если она слишком кислая, необходимо промыть ее водой).

Тесто раскатать с тонкий лист, вырезать из него стаканом кружочки, положить на каждый по чайной ложке капустного фарша и слепить пельмени.

Варить пельмени в кипящей воде минут 8-10.

Точно так же можно приготовить пельмени с грибами, только для приготовления фарша из грибов их надо сначала сварить, измельчить и слегка обжарить с луком.