

Пельмени со смешанным фаршем

250 г мякоти свинины, говядины или баранины, 250 г жареной капусты, 1 луковица средней величины, 0,5 кусочка сахара, 0,5 стакана воды, соль, перец – по вкусу.

Для теста: 3 стакана муки, 1,5 яйца, 1 неполная ст. ложка соли.

Муку просеять, высыпать горкой на стол, сделать углубление и влить подогретую до 30-35° воду, яйцо, насыпать соль. Замесить тесто. Когда оно приобретет однородную консистенцию, покрыть салфеткой и оставить на 30-40 минут.

Мясо, предварительно обжаренную капусту и лук измельчить в мясорубке. Добавить соль и перец по вкусу. Сахар растворить в воде и добавить в фарш. Затем все тщательно перемешать и фарш слегка отбить.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1,5-2 см, края полосы смазать яйцом. На середину полосы положить шарики фарша величиной по 0,5 ч. ложки на расстоянии 2,5-3 см один от другого. Затем смазанные края теста приподнять и накрыть фарш. После этого вырезать пельмени специальной выемкой или рюмкой. Оставшиеся обрезки теста можно использовать при повторной раскатке.

Пельмени уложить рядами на обсыпанные мукой доски и поставить в холодное место.

Варить в кипящей подсоленной воде 5-7 минут.