

# Пельмени с начинкой из судака

*200 г филе судака, 50 г кипяченого молока, 1 луковица, соль, черный молотый перец.*

*Для теста: 2 яйца, 200 г воды, 600 г муки, соль.*

Рыбное филе пропустить через мясорубку, добавить соль, черный молотый перец и мелко нашинкованный лук.

Массу тщательно перемешать, для сочности добавить молоко. В просеянную муку влить взбитое яйцо, разведенное с солью и водой. Замесить тесто.

Раскатать небольшие лепешечки и лепить пельмени.

Варить готовые пельмени в бульоне из головы, плавников и костей рыбы. Для того, чтобы бульон был прозрачным, во время приготовления в него надо опустить зелень и сухой обжаренный лук.

Пельмени подавать в бульоне или в сметане.