

Как сделать пельмени с помощью пельменницы?



Оглавление

Посуда для приготовления теста и фарша	4
Что такое пельменница?	5
Продукты для теста	6
Продукты для начинки	7
Как сделать тесто?	8
Как приготовить начинку?	9
Разделите тесто и раскатайте первый блин	10
Положите начинку в ячейки	11
Раскатайте второй блин	12
Что делать с лишним тестом?	12
Словарь	13

Посуда для приготовления теста и фарша

Возьмите посуду:

- глубокую миску
- две глубокие тарелки
- стакан
- чайную ложку
- вилку.



Что такое пельменница?

Пельменница – это специальная форма для пельменей. Пельменница бывает металлическая или пластмассовая. С помощью пельменницы можно сделать сразу много пельменей.



Продукты для теста

Для теста возьмите продукты:

- 1 стакан кефира
- 3 стакана муки
- 1 чайная ложка соли
- 1 яйцо.



Продукты для начинки

Для начинки возьмите продукты:

- 300 граммов любого мясного фарша
- половина чайной ложки соли
- специи на кончике чайной ложки.



Как сделать тесто?

Насыпьте в миску 3 стакана муки.

В муку разбейте 1 яйцо.

добавьте 1 чайную ложку соли.

Размешайте тесто вилкой.

Медленно влейте в тесто 1 стакан кефира.

Размешайте тесто руками.

Тесто должно стать мягким

и не липнуть к рукам.

Тесто накройте салфеткой.

Оставьте тесто на 30 минут на столе.



Как приготовить начинку?

Приготовьте начинку.

В мясной фарш добавьте
половину чайной ложки соли
и специи на кончике чайной ложки.

Всё хорошо перемешайте.



Разделите тесто и раскатайте первый блин

Разделите тесто на две одинаковые части.

Одну часть теста пока уберите в сторону.

Посыпьте стол мукой.

Возьмите **скалку**.

Из второй части теста

раскатайте **скалкой** тонкий блин,

немного больше пельменницы.

Пельменницу посыпьте мукой.



Положите начинку в ячейки

На пельменницу положите блин из теста.

Прокатайте **скалкой** по тесту на пельменнице.

На тесте стали видны края ячеек.

В каждую ячейку положите
по половине чайной ложки фарша.



Раскатайте второй блин

Раскатайте тонкий блин из второй части теста.

Накройте начинку вторым блином.

Сильно прокатайте **скалкой** по верхнему блину, чтобы прорезать границы ячеек.

Снимите лишнее тесто по краям пельменницы.

Переверните пельменницу.

Сбросьте аккуратно пельмени.

Что делать с лишним тестом?

Из лишнего теста скатайте колбаску.

Разрежьте колбаску на небольшие кусочки.

Тесто тоже можно отварить вместе с пельменями.

Пельмени и кусочки теста готовы к варке.



Словарь

С

Скалка – это предмет для раскатки теста.