



# Домашние пельмени



В этом рецепте я раскрою все секреты приготовления вкусных домашних пельменей. С покупными не сравнить!

Покупные полуфабрикаты и рядом не стояли с **домашними пельменями**☐

По этому рецепту пельмени всегда получаются **отличные не только на**



**вкус, но и на вид!**

**Тесто эластичное**, не рвется. **Хорошо переносят заморозку** и **не разваливаются при варке**.

Описываю все **подробно**, **все основные этапы с фото**, **пошагово**.

## **Ингредиенты:**

### Тесто

Мука	500 гр.
Вода	250 мл.
Яйца	2 шт.
Растительное масло	2 ст. л.
Соль	1 ч. л. (без горки)

### Фарш

Мякоть свиная	400 гр.
Мякоть говяжья	200 гр.
Лук	4 шт. (небольших)
Соль	0.5 ч. л.
Перец молотый	1 по вкусу



## Инструкция приготовления:

---



Начинаем процесс приготовления из теста. В миску разбиваем яйца, добавляем соль и перемешиваем венчиком.



Вливаем к яйцам воду комнатной температуры и растительное масло. Перемешиваем.



Просеиваем муку, высыпая в миску.



Вымешиваем тесто сначала ложкой в миске, а затем выкладываем на поверхность и вымешиваем руками. По надобности, подсыпая муку (присыпаем слегка поверхность). Месить тесто нужно приблизительно 5-7 минут, пока оно перестанет липнуть к рукам и поверхности. Накрываем тесто полотенцем и оставляем отдохнуть на 20 минут.

---



Пока тесто отдыхает, делаем фарш. Мясо моем, избавляемся от прожилок и режем небольшими кусочками.



Лук чистим, моем и нарезаем на 4 части.



Пропускаем мясо и лук через мясорубку. Солим, перчим.



Тщательно вымешиваем фарш руками. Он должен быть однородным.



Приступаем к лепке пельменей. Самый быстрый способ - воспользоваться пельменницей. Именно его я и буду описывать дальше. Тесто делим приблизительно на 8 частей.



Отрезаем часть теста и раскатываем круг толщиной 3 мм по размеру пельменницы (должно хватить до краев).



Пельменницу хорошо присыпаем мукой, чтобы потом легко вынуть пельмени.



Кладем раскатанное тесто на пельменницу.



Из фарша катаем небольшие шарики и заполняем ими все ячейки. Тесто не должно вылазить за границы ячейки и не должно выпирать горкой сверху.



Раскатываем из теста круг толщиной 2 мм размером с пельменницу и накрываем им ячейки. Сверху тщательно прокатываем пельменницу скалкой.



Убираем излишки теста под полотенце (далее их можно будет перемесить и использовать повторно).  
Переворачиваем пельменницу и извлекаем пельмени просто ее потрусив. Из данного количества теста и фарша у меня выходит 4,5 -5 пельменниц. Далее пельмени можно заморозить или сварить.



Чтобы сварить пельмени нужно: вскипятить воду, опустить пельмени в кипяток, посолить, довести до кипения и после того, как пельмени всплывут, варить их еще 4 минуты. Далее вынуть пельмени шумовкой и добавить к ним немножко сливочного масла (чтобы не слиплись). Подавать пельмени со сметаной. Приятного аппетита и на здоровье!