



Полтавские галушки с грибами



Не зря Полтавской галушке поставили памятник!
Вкусное блюдо украинской национальной кухни!

Тесто для галушек замешиваю на кефире. Варю галушки на пару.

Из данного количества ингредиентов выходит 5 — 6 порций галушек.



Подавать их можно с различными соусами, подливами, овощами, мясом.

Ингредиенты:

Тесто на галушки

Кефир	250 мл.
-------	---------

Соль	1 ч. л.
------	---------

Сода	1 ч. л.
------	---------

Мука	350 гр.
------	---------

Грибы в сливочном соусе

Шампиньоны	0.5 кг.
------------	---------

Морковь	1 шт.
---------	-------

Лук	1 шт.
-----	-------

Сливки 20%	200 мл.
------------	---------

Соль	1 по вкусу
------	------------

Перец	1 по вкусу
-------	------------

Растительное масло	2 ст. л.
--------------------	----------

Инструкция приготовления:



Начинаю приготовление с грибов. Шампиньоны мою и нарезаю не сильно мелко. Отправляю на разогретую сковородку с растительным маслом. Немножко грибы обжариваю, затем накрываю крышкой и тушу 5 мин (грибы пустят сок).



Затем нужно посолить, поперчить по вкусу и влить сливки. Накрываем крышкой и тушим на среднем огне 5 мин.



Добавляем нарезанный полукольцами лук (у меня большая луковица).



Далее добавляем морковь (у меня крупная морковка), нарезанную полосками.



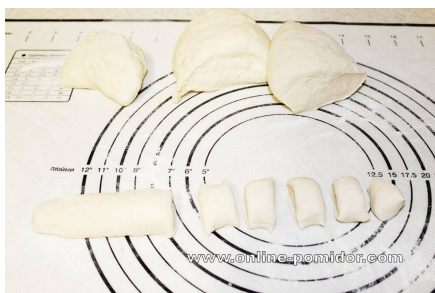
Все накрываем крышкой и тушим еще 10 мин на маленьком огне. Следим, чтобы весь соус не испарился и не загустел сильно.



Приступаем к тесту. Кефир выливаем в миску. Также высыпаем соль, соду. Перемешиваем. Кефир можно использовать как холодный, так и комнатной температуры.



Просеиваем и всыпаем понемножку муку. Замешиваем до густого состояния и высыпаем дальше замешивать на поверхность. Замешиваем, пока тесто не перестанет липнуть к рукам (муку нужно подсыпать по чуть-чуть).



Далее качаем из теста колбаски толщиной 2 см и режем на кусочки шириной 1,5 см.



Дощечку присыпаем мукой и выкладываем нарезанные галушки.



Пока делаем галушки, на плите уже должна закипать вода на паровую баню. Я наливаю в кастрюлю 1/3 воды, обтягиваю верх марлей (можно затянуть по ободку резинкой) и накрываю высокой крышкой.



Как только вода закипела - выкладываю на марлю галушки (расстояние 2 см друг от дружки, чтоб не слиплись). Накрываю крышкой (крышка не должна соприкасаться с галушками). Варю на среднем огне 4 мин.



Выкладываю в большую миску или кастрюлю и поливаю немножко соусом (чтоб не слиплись). Подавать галушки нужно горячими. Приятного аппетита и на здоровье!