

ПЕЛЬМЕНИ

Очень просто!



Составитель *В.М. Рошаль*

П 24 Пельмени / Сост. В.М. Рошаль. — М.: Эксмо;
СПб.: Терция, 2006. - 64 с.

Пельмени, хотя и под разными названиями, известны народам всего мира. Они бывают весьма разнообразными по форме и размеру. А что говорить о начинках! Традиционно пельмени делаются с мясным фаршем, желательно из разных сортов мяса. Любая хозяйка, учитывая вкусы членов своей семьи, может проявить фантазию, «сочиняя» начинку из обычных или экзотических компонентов.

Сегодня магазины предлагают очень широкий ассортимент готовых замороженных изделий, но, конечно, ничто не может сравниться с пельменями, приготовленными своими руками. Помочь в этом призвана наша книга, в которую вошло множество разнообразных рецептов пельменей с самыми неожиданными начинками.

ISBN 5-699-17466-4

© «Терция», составление, 2001
© «Терция», оформление, 2001
© ООО «Издательство «Эксмо», 2006

www.infanata.org

ПРЕДИСЛОВИЕ

Пельмени — блюдо известное и любимое во всем мире, хотя каждый народ называет пельмени по-своему. Так, в Средней Азии они известны как манты (крупные пельмени, приготавливаемые на пару), или чучвара (мелкие пельмени, отвариваемые в воде), у народов Закавказья это мантапуры и борани (Армения), хинкали (Грузия), дюшбара, курзе и гиймя-хинкал (Азербайджан). В Китае пельмени называют цзяоцзы, в Италии — равиоли (там их делают очень мелкими) и т. д.

В качестве начинки для пельменей можно использовать практически все, что угодно, но самые вкусные пельмени получаются, конечно, с мясным фаршем, особенно если он приготовлен из разных сортов мяса.

Пельмени особенно удобны тем, что их можно заготовить впрок и долго сохранять, расходуя по мере надобности. Например, в Сибири, которая славится своими морозами, готовые пельмени с мясными фаршами часто замораживают: подготовленные пельмени укладывают на доски, посыпанные мукой, и выносят на мороз. Замораживаться пельмени должны около суток и обязательно на свежем воздухе. После того как они полностью замерзнут, их ссыпают в чистые полотняные мешки и хранят на холоде. Это позволяет сразу заготовить большое количество пельменей, быстро сварить их и подать к столу или взять в дорогу, а самое главное — придать им особый вкус.

В современных условиях даже обычный домашний холодильник позволяет заготавливать небольшие порции пельменей. Если пельмени делаются впрок, то

Пельмени



ни в начинку, ни в тесто добавлять лук и соль не следует: тесто темнеет, а начинка портится и приобретает неприятный вкус.

Пельмени подают и как самостоятельное второе блюдо, и как горячую закуску в натуральном виде или с разными приправами и соусами. Их можно варить, жарить, запекать. Готовят пельмени непосредственно перед подачей к столу.

ПЕЛЬМЕНИ – СВОИМИ РУКАМИ

Пельменное тесто

Пельмени приготавливают из пресного теста, которое замешивают из муки с водой или другой пищевой жидкостью: сывороткой, сметаной, растительным маслом, пахтой. Молоко в пельменное тесто добавлять не рекомендуется, поскольку тогда пельмени быстрее развариваются, а бульон становится мутным.

В состав пресного теста почти всегда входят яйца, которые иногда почти полностью заменяют жидкость. Яйца делают тесто плотным, непроницаемым, благодаря чему оно не разваливается в воде и держит начинку. И если при замесе дрожжевого теста опасно подсыпать много муки (выпечка получится слишком плотной, тяжелой), то при замесе пресного теста нельзя передозировать жидкость. Пресное тесто должно быть крутым, не водянистым.

Замешивание теста. Для приготовления пресного теста просеянную муку высыпают на стол горкой, делают в ней небольшую воронку, аккуратно вливают туда подсоленные молоко или воду, добавляют яйца и начинают перемешивать, постепенно забирая муку по всей окружности от краев к середине.

Таким образом надо соединить всю жидкость примерно с 0,3 частью муки, затем полученное полужидкое тесто перемешать с остальной мукой, разрезая



при этом массу по все направлениям большим поварским ножом до тех пор, пока вся мука не будет полностью поглощена тестом. Должно получиться крутое тесто.

После этого от общей массы теста отделить небольшую часть (400–500 г) и месить на столе руками до тех пор, пока тесто не станет однородным, затем скатать его в колобок. Переработать так всю массу теста. Готовое тесто не должно прилипать к рукам.

После замеса колобки теста накрыть перевернутой миской и оставить в покое на 20–30 мин. За это время набухает клейковина, тесто делается эластичным и легче раскатывается.

Рецепты теста. Если в рецептах пельменей не указано, как приготовить тесто, можно замесить обычное пресное тесто, как для лапши, или воспользоваться одним из приведенных ниже рецептов (правила замешивания теста описаны выше, поэтому здесь даны только нормы продуктов).

Рецепт 1. 700 г пшеничной муки, 260 мл воды, 1,5 яйца, 15 г соды.

Рецепт 2. 3 стакана пшеничной муки, 1 стакан воды, 1 желток, 2 ст. ложки растительного масла. Этот рецепт пригоден для приготовления не только пельменей, но и вареников.

Рецепт 3. 330 г пшеничной муки, 0,5 яйца, 15 мл теплой воды (30–35° С).

Рецепт 4. Этим рецептом часто пользуются в Сибири для приготовления теста впрок, если у хозяйки осталось лишнее тесто.

Доводят до кипения 1 стакан соленой воды, всыпают 2 стакана муки, быстро вымешивают, чтобы не было комочков, варят несколько минут, чуть охлаждают и вбивают 3 яичных желтка и муку так, чтобы получилось упругое тесто. Его смешивают с оставшимся тестом, тщательно выбивают и оставляют для броже-



ния при комнатной температуре на несколько дней. Потом тесто убирают в холодильник, где оно не теряет своих свойств около недели.

Рецепт 5 (тесто с овощами). 3 стакана муки, по 1 ч. ложке мелко натертой сырой моркови и сырой свеклы, 1 ч. ложка сухих листьев малины, 6 яиц, 1 ст. ложка растительного масла. Муку смешать с мелко натертыми овощами и измельченными в сухой порошок листьями. Воду добавлять постепенно. Тесто должно по консистенции напоминать густую сметану.

Потом тесто положить в кастрюлю и проварить его (как заварное) при постоянном помешивании. Проваренное тесто охладить, добавить яйца и муку. Тщательно вымесить. Растительное масло можно не вливать в тесто, а смазывать им руки, тогда тесто при замесе не будет липнуть к рукам.

Когда тесто будет готово, оставить его на сутки при комнатной температуре. После этого оно станет податливым и будет легко растягиваться.

Окрашивание теста в желаемый цвет. Тесто для пельменей с любой начинкой можно окрашивать в разные цвета путем добавления естественных «красителей». В зависимости от того, какой цветовой оттенок желательно придать тесту, надо брать больше или меньше яиц, чем указано в основном рецепте. «Краситель» добавлять в момент замешивания теста.

Желтое тесто: растворить в указанном в рецепте количестве воды 1 г молотого шафрана.

Красное тесто: на 1 яйцо, входящее в состав теста, добавить 1 ст. ложку томатной пасты. Другой способ: добавить 120 г томата-пюре на 250 г муки.

Фиолетовое тесто: при замесе теста на 2 яйца взять 1,5 ч. ложки соли и пюре из 250 г сваренной красной свеклы (жидкость из пюре выпарить).

Зеленое тесто: в муку вместо воды добавить шпинат-пюре (1 часть шпината-пюре на 2 части



муки) и замесить тесто, как обычно. Если в состав теста входит не вода, а яйца, то на 3 яйца для приготовления пюре взять 200 г отваренного шпината и щепотку соли, жидкость из пюре выпарить.

Формование (лепка) и варка пельменей

Существует несколько способов формования (или, как часто говорят, лепки) пельменей.

1. Из теста формуют жгут, режут его на куски и каждый раскатывают в тонкий кружок (сочень), на одну половинку которого кладут фарш, заворачивают в виде полумесяца и зашиповывают края; углы соединяют вместе, делая «ушки».

2. Тесто раскатывают в тонкий пласт, режут на квадратики, на угол каждого кладут фарш, сворачивают по диагонали («косынкой»), у получившегося треугольника отгибают верхний угол, а два других соединяют.

3. Тесто раскатывают в тонкий пласт, формочкой вырезают кружочки, на середину которых кладут начинку, затем складывают их пополам, зашиповывают края, иногда соединяют образовавшиеся углы. Обрезки теста снова раскатывают.

4. Тесто раскатывают в тонкий пласт, затем, немного отступая от края, раскладывают фарш, тесто смазывают яйцом, край заворачивают и вырезают выемкой пельмени в виде полумесяца. При этом получают обрезки теста, которые вновь раскатываются.

Наиболее производителен способ 4, но качество пельменей при этом хуже, особенно после второй раскатки обрезков теста. Меньшей производительностью характеризуется способ 2, но пельмени получаются значительно лучше. Наконец, наименее производителен



способ 1, но готовые пельмени значительно превосходят по качеству пельмени, полученные другими способами. В домашних условиях тесто (сочни) раскатывают веретенообразной скалкой.

Плотное тесто плохо усваивается организмом, поэтому его следует раскатывать как можно тоньше (1–2 мм). Кроме того, если тесто раскатано толсто, оно размокает и делается липким.

Для того чтобы пельмени не распадались в воде, их надо тщательно защипывать, при этом нужно придерживаться нескольких правил.

1. Тесто должно быть холодным и влажным, поэтому готовить и раскатывать его лучше подальше от горячей плиты.

2. Перед защипкой нужно провести по краям пальцем, смоченным в ледяной воде.

3. Важно точно совместить и сильно сдавить края теста.

Подготовленные пельмени варят в большом количестве подсоленной кипящей воды небольшими порциями (на 1 кг пельменей 4 л воды и 40 г соли; подсаливать воду можно также из расчета 1 неполная чайная ложка соли на 3 стакана воды).

Кастрюля должна быть невысокой, широкой, чтобы пельмени не слипались. Посуду заполняют водой не до краев, а только на 0,75 или 0,60 высоты. В воду можно положить мелко нарезанный лук, лавровый лист, укроп, петрушку.

Варка занимает 8–12 мин (в зависимости от начинки). После того как пельмени всплывут, надо уменьшить нагрев, чтобы они не распались, и варить еще 3–5 мин.

Готовые пельмени выбирают шумовкой, чтобы с них стекла вода, перекладывают в пустую кастрюлю и поливают разогретым сливочным маслом, чтобы они не слипались. При подаче к столу пельмени можно, кроме того, полить сметаной. Подают пельмени не только



со сметаной, но и с маслом, уксусом, различными соусами. В Сибири к пельменям специально готовят приправу «Огонек»: спелые помидоры пропускают через мясорубку, добавляют тертый хрен, чеснок, соль (на 1 кг помидоров берут 50 г хрена, 50 г чеснока, 20 г соли).

В Сибири мясные пельмени едят с хлебом и часто запивают молоком, грибные — квасом.

РОССИЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ



Домашние пельмени

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, 7 г соли.

Для начинки: 430 г мякоти говядины, 45 г репчатого лука, 90 мл воды, 9 г соли, черный молотый перец.

Для подачи: 75 г сливочного масла, 25 мл уксуса или 100 г сметаны, зелень.

Мякоть говядины обмыть холодной водой, зачистить от пленок или сухожилий и измельчить на мясорубке с репчатым луком.

Фарш перемешать, добавить соль, перец, холодную воду и вновь перемешать.

Приготовить тесто, раскатать его тонким слоем, сформовать пельмени и сварить их, как описано выше (см. главу «Пельмени — своими руками»).



Уральские пельмени

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,75 стакана воды, соль по вкусу.



Для начинки: по 180 г мякоти говядины и свинины, 120 г мякоти баранины, 50 г сливочного или топленого масла, 2 г молотого мускатного ореха, 2–3 ст. ложки сливок, 1–2 головки репчатого лука, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для подачи: 3–4 дольки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки уксуса, готового к употреблению, перец, соль по вкусу.

Приготовить крутое тесто, как описано выше (см. раздел «Пельменное тесто»).

Подготовленные говядину, свинину и баранину 2 раза пропустить через мясорубку вместе со сливочным или топленым маслом и мускатным орехом, посолить, поперчить, перемешать и постепенно влить сливки, присоединить мелко нашинкованный репчатый лук и тщательно перемешать.

Затем из теста скатать жгут, нарезать его небольшими кусочками, из которых раскатать тонкие кружки. На каждый положить по чайной ложке мясного фарша, края кружков плотно соединить, защипать.

Взбить оставшуюся часть яйца (см. рецепты 1–3 на с. 6), смазать им готовые пельмени, выложить их на противень, посыпанный мукой, и поставить на холод. Готовить пельмени на пару 10–15 мин.

Подавать, заправив тертым чесноком, смешанным с растительным маслом, уксусом, солью, черным молотым перцем.



Сибирские пельмени

Для теста: 330 г пшеничной муки, 0,5 яйца, 115 мл воды, 6 г соли.



Для начинки: 200 г говядины, 230 г свинины или баранины, 40 г репчатого лука, 0,2 г черного молотого перца, 0,5 г сахара, 90 мл воды, 9 г соли.

Для смазывания: 0,5 яйца.

Для подачи: сливочное масло или сметана, уксус и специи по вкусу.

Просеянную муку насыпать на стол холмиком и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое налить воду, смешанную с яйцом и солью.

Жидкость (воду, яйцо) нужно взять строго по норме (из расчета на 1 кг муки 400 мл) и при замесе стремиться всю ее как можно быстрее смешать с пшеничной мукой. Замесить крутое однородное тесто, причем для облегчения раскатки тесту нужно дать полежать примерно 20–30 мин.

Приготовленное тесто раскатать длинной полосой толщиной 1–1,5 мм и шириной 40–50 см и смазать яйцом. Во всю длину теста, отступая на 3–4 см от края, разложить фарш шариками по 5–6 г на расстоянии 2–3 см один от другого.

Шарики мяса закрыть краем теста, верхний слой теста прижать руками к нижнему вокруг каждого шарика и вырезать пельмени в виде полумесяца металлической выемкой диаметром 3 см.

Пельмени положить на посыпанный мукой противень и поставить в холодное место.

Для приготовления фарша подготовленные говядину и свинину или баранину нарезать небольшими кусками и пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, черный молотый перец, воду (в количестве 18–20% к весу мяса), очищенный и также пропущенный через мясорубку репчатый лук. Все хорошо перемешать.

Пельмени засыпать в подсоленную воду и варить при слабом кипении примерно 8–10 мин.



К готовым пельменям подать сливочное масло или сметану, а также столовый уксус.



Сибирские пельмени с добавлением капусты

Для теста: 330 г пшеничной муки, 0,5 яйца, 115 мл воды, 6 г соли.

Для начинки: 325 г свинины, 175 г свежей белокачанной капусты, 40 г репчатого лука, 0,3 г черного молотого перца, 9 г соли.

Для смазывания: 0,5 яйца.

Пельмени готовят так же, как сибирские пельмени (см. предыдущий рецепт), но вместо говядины в подготовленный фарш добавляют мелко нарубленную свежую белокачанную капусту.



Сибирские пельмени с чесноком

Для теста: 320 г пшеничной муки, 0,5–1 яйцо, 120 мл воды, 7 г соли.

Для начинки: 200 г мякоти говядины, 240 г мякоти свинины, 28 г репчатого лука, чеснок, черный молотый перец по вкусу, 9 г соли, 160 мл молока (воды, бульона).

Для подачи: 75 г сливочного масла или 50 г сливочного масла и 25 мл уксуса.

Пропустить через мясорубку говядину и жирную свинину с чесноком, репчатым луком, добавить черный

фаршем сделать пельмени и сварить их, как описано выше (см. раздел «Пельменное тесто»).

Подавать с маслом или с маслом и уксусом.



Сибирские пельмени из телятины и свинины

Для теста: 1,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1 кофейная чашечка воды, 1 щепотка соли.

Для начинки: 300 г молотого мяса (телятины и свинины пополам), 2 головки репчатого лука, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для подачи: сметана или горчица с уксусом.

Замесить твердое тесто из указанных компонентов. Хорошо вымешанное тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать стаканом кружки. Приготовить начинку из молотого мяса, измельченного на мелкой терке лука, поперчить, посолить. На середину каждого кружка положить немного начинки, перегнуть его пополам в виде полумесяца и защипать края. Пельмени опускать в кипящую подсоленную воду. Всплывшие на поверхность пельмени вынуть шумовкой и подать горячими, полив их сметаной или разведенной уксусом горчицей.

По желанию сваренные пельмени можно обжарить на жире до подрумянивания.



Сибирские пельмени в бульоне

Для теста: 300 г пшеничной муки, 2 яйца, 3–5 ст. ложек теплой воды, немного соли.



Для начинки: 500 г мяса (поровну говядины и свинины), 1 луковица, черный молотый перец по вкусу, 1 ч. ложка соли.

Дополнительно: 1 желток для смазывания, 1,5 л мясного бульона для варки пельменей, 0,5 пучка зелени укропа, специи по вкусу.

Замесить тесто из пшеничной муки, яиц, соли и 3–5 ч. ложек теплой воды. Мясо и репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить 3 ст. ложки холодной воды и соль, перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать кружочки диаметром примерно 4 см, края смазать желтком. Положить на каждый кружок теста 1 ч. ложку начинки, сложить пополам, края прижать и защипать.

Уложить подготовленные пельмени на посыпанную мукой доску и дать им немного подсохнуть.

Мясной бульон довести до кипения и опустить в него пельмени. Дать закипеть, убавить огонь и варить в открытой кастрюле 10 мин, пока пельмени не всплывут.

Переложить их вместе с бульоном в супницу, посыпать мелко нарезанным укропом и подать к столу. Можно подать отваренные пельмени отдельно с маслом, сметаной или уксусом.



Московские пельмени

Для теста: 260 г пшеничной муки, 0,5 яйца, 90 мл воды, 5 г соли.

Для начинки: 230 г говядины, 270 г свинины, 50 г репчатого лука, 100 мл воды, 1 г сахара, 0,5 г черного молотого перца, 9 г соли.

16 *Для смазывания: 0,5 яйца.*

Московские пельмени готовят так же, как сибирские (см. с. 12), но только теста берут меньше, а фарша больше.



Пельняни (настоящие пермские пельмени)

Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 0,5 стакана холодной (ледяной) воды.

Для начинки: 450 г говядины, 350 г баранины, 200 г свинины (распространено также соотношение 400 : 400 : 200, более легкое для отмеривания), 3 луковицы, 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки черного молотого перца или перец горошком, 0,5 стакана мелко нарезанной молодой крапивы, сныти или зелени петрушки.

Для варки: бульон или вода, пряности.

Подготовить начинку: говядину, баранину и свинину провернуть через мясорубку, перемешать с мелко нарезанным репчатым луком, зеленью и другими компонентами, составляющими начинку. Зелень до нарезки ошпарить кипятком.

Замесить крутое тесто, дать ему расстояться примерно 15–20 мин под влажным полотенцем, затем раскатать в тонкий пласт толщиной до 1 мм (чем тоньше раскатано тесто, тем лучше).

Из тестяной «простыни» вырезать тонким стаканом кружки, провести по краю каждого кружка смоченным в ледяной воде пальцем, чтобы потом прочнее соединились края, положить на середину каждого кружка по чайной ложке начинки и тщательно защипать края пельменей полумесяцем (у краев должен получиться рант). Затем острые края полумесяца соединить между собой так, чтобы каждый пельмень напоминал сумку.



Готовые пельмени расположить рядами на слегка присыпанном мукой разделочном столе или доске (они не должны касаться друг друга).

Дать им чуть-чуть подсохнуть.

Подготовленные пельмени отварить или в обычном мясо-костном бульоне или просто в подсоленной воде. И в бульон, и в воду добавить репчатый лук, лавровый лист, черный молотый перец или перец горошком, петрушку и досолить, чтобы жидкость была возможно более крепкой и острой.

Отваривать пельмени следует в широкой низкой кастрюле небольшими порциями, чтобы им не было тесно и они могли бы свободно всплывать. Обычно для отваривания требуется примерно 10–12 мин (если тесто раскатано очень тонко). По правилам пельмени должны всплывать дважды.

Первый раз их вылавливают шумовкой, складывают в ситейник с небольшим количеством сливочного масла, чтобы они не слипались, и затем вновь высыпают в кастрюлю, где они варились, уменьшив огонь до умеренного или слабого. Когда пельмени снова всплывут, они будут готовы.

Едят пельмени с бульоном, в котором они варились, если это хороший мясной бульон. Но если пельмени отваривались в специально подсоленной воде, их отбрасывают на сито (или решето) и тщательно отцеживают жидкость, после чего подают к столу, сбоблив сливочным маслом или сметаной.

Примечание. Использовать стандартную доску — пельменницу — для выделки пермяцких пельменей нельзя, так как при этом прочность зашипки тестяных швов крайне низка и пельмени такого рода обычно недоваривают, чтобы они не развалились.

Пельменница годится лишь для пельменей из свиного фарша со значительной долей хлеба в нем, так как

мени с их полноценным мясным фаршем трех сортов варят долго, до полной готовности, и этим достигают особого вкуса.



Цемар (мордовские пельмени)

В готовое пельменное тесто, раскатанное, как для пермяцких пельменей, и нарезанное небольшими квадратами (4 × 4 см или максимум 5 × 5 см), завернуть маленькие кубики жирной свинины или сала, крепко посоленные и обильно сдобренные мелко нарубленным или пассерованным репчатым луком и молотым перцем.

Сложить квадратики по диагонали, края теста защищать. Отварить пельмени в течение 20–25 мин в мясном или костном говяжьем бульоне.

Есть их принято вместе с бульоном, перед подачей посыпав его мелко нарубленным свежим укропом, зеленью петрушки и дудника.



Русские пельмени в масле

Для теста: 1,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, вода, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г мякоти мяса, 1–2 луковицы, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для подачи: 2 ст. ложки растопленного сливочного масла или 0,5 стакана сметаны.

Приготовить фарш: мясо (лучше говядину пополам со свининой) два раза пропустить вместе с реп-



чатым луком через мясорубку, добавить немного воды, положить соль, черный молотый перец, хорошо размешать.

Приготовить тесто: отбить в муку яйцо, влить четверть стакана воды, положить соль, хорошо перемешать. Тесто должно получиться довольно крутым.

Раскатать тесто тонким слоем, вырезать из него выемкой или рюмкой кружочки и положить на каждый кружочек небольшие шарики приготовленного фарша. Края кружков теста защипать.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду и варить 10 мин. После этого выбрать их шумовкой на блюдо и залить растопленным маслом или сметаной.



Пельмени из вареного мяса

Для теста: 300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1 ч. ложка растопленного сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли.

Для бульона: 500 г мяса, 1 луковица, 1 морковь, небольшой кусочек корешка петрушки, черный перец горошком и соль по вкусу.

Для начинки: мясо из бульона, 1 луковица, черный молотый перец, соль.

Для подачи: 1 ст. ложка зелени петрушки и укропа.

Сварить бульон из мяса. Когда закипит, снять пену и добавить коренья, лук и перец горошком, посолить.

Сваренное до мягкости мясо отделить от костей, остудить, пропустить через мясорубку, добавить очень мелко нарезанный лук, поперчить, посолить.

20 Замесить тесто из пшеничной муки, воды, яйца, масла и соли. Хорошо вымесив тесто на доске,



накрыть горячей кастрюлей и дать ему постоять примерно 10 мин, затем разрезать на 3 части, раскатать каждую в колбаску толщиной в палец, нарезать на кусочки такой же толщины. Из каждого кусочка сформовать на доске, посыпанной мукой, тонкие кружочки. Положить на каждый кружок кусочек фарша и защипать края.

За 10 мин до обеда опустить пельмени в кипящий бульон и, как только они всплывут наверх, снять суп с огня и посыпать зеленью.



Мясные пельмени с морковью

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана морковного сока, соль.

Для начинки: 1 стакан говяжьего фарша, 0,5 стакана тертой моркови, соль.

Морковь очистить, натереть на мелкой терке. Отжать сок. Говяжий фарш смешать с отжимками моркови, добавить соль, немного воды и тщательно перемешать.

Из приготовленного теста слепить пельмени и отварить в слегка подсоленной воде.



Мясные пельмени со свеклой

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана свекольного сока.

Для начинки: 1 стакан говяжьего фарша, 0,5 стакана сырой молотой свеклы, черный молотый перец, соль и другие специи по вкусу.



Сырую свеклу очистить и пропустить через мясорубку. Сок отжать. Из пшеничной муки со свекольным соком замесить тесто и оставить на 30 мин отσταиваться. Говяжий фарш смешать со свекольными отжимками, добавить соль, черный молотый перец. Тесто раскатать, нарезать квадратиками, слепить пельмени и отварить их в подсоленной воде.



Мясные пельмени с зеленью

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана сока крапивы (можно с добавлением сока сныти и лебеды), соль.

Для начинки: по 0,5 стакана говяжьего и свиного фарша, смесь лебеды, крапивы, сныти, пропущенная через мясорубку, черный молотый перец, соль.

Для подачи: масло, сметана, зелень укропа, петрушки.

Крапиву, лебеду, сныть промыть, пропустить через мясорубку и отжать сок. Говяжий и свиной фарш смешать с травами, посолить, тщательно вымесить и использовать для начинки. Отваренные пельмени подать с маслом, сметаной, мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.



Пельмени с бараниной

Для теста: любой рецепт.

Для начинки: 1 кг жирной баранины, 2 луковицы, 1 картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, черный молотый перец, соль.

22 *Для подачи:* бульон или сметана.



Мякоть баранины мелко порубить вместе с репчатым луком и картофелем. Добавить размягченное сливочное масло, поперчить, посолить. Все хорошо перемешать и ненадолго поставить в холодное место. Тесто раскатать в пласт толщиной 2,5 мм, разрезать на квадраты 10 × 10 см.

На каждый их них положить фарш и все углы загнуть к середине так, чтобы образовался конверт с открытыми прорезями. Прорези защипать. Затем соединить друг с другом образовавшиеся новые углы.

Варить на пару 35–40 мин. Подавать с бульоном или сметаной.



Пельмени с куриным мясом

Для теста: любой рецепт.

Для начинки: филе 1 курицы, 1 стакан молока или сливок, соль и специи по вкусу.

Для подачи: сливочное масло, сметана или майонез, куриный бульон.

Мясо пропустить 2 раза через мясорубку, добавить молоко или сливки, соль, фарш хорошо размешать. Слепить пельмени. Варить 10–12 мин. Подавать с маслом, сметаной или майонезом. Запивать куриным бульоном.



Пельмени с рыбой

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, 7 г соли.

Пельмени



Для начинки: 450 г рыбного филе, 75 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Филе любой рыбы (трески, налима, щуки и т. п.) промыть и дважды пропустить через мясорубку вместе с сырым луком, добавить соль, перец, размягченное сливочное масло и хорошо перемешать. С этим фаршем сделать пельмени и сварить. Подавать со сливочным маслом.



Рыбные пельмени с луком

Для теста: 0,3 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана воды, 0,5 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 400 г рыбы, 10 головок репчатого лука, 100 г растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовить фарш из сырой рыбы (освободить от костей и пропустить через мясорубку). Мелко нарубить и поджарить лук. Соединить фарш с поджаренным луком, добавить соль, перец, немного рыбного бульона, все хорошо перемешать. Приготовить тесто для пельменей, раскатать, вырезать стаканом кружочки, начинить фаршем и отварить в подсоленной воде.



Дальневосточные пельмени

Для теста: 320–350 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, 7 г соли.

Для начинки: 275 г рыбного филе, 250 г жирной свинины, 50 г репчатого лука, 1 яйцо, 60 мл воды, черный молотый перец, соль.



Для подачи: 50 г сливочного масла, 25 мл уксуса.

Филе горбуши, кеты или другой рыбы пропустить через мясорубку 2 раза вместе с жирной свининой и сырым луком; добавить яйцо, перец, соль, воду и хорошо перемешать. С этим фаршем сделать пельмени, сварить и обжарить на масле.

Подавать с маслом и уксусом.



Пельмени с рыбой и грибами

Сушеные грибы вымочить в трех водах, сварить до мягкости, мелко порубить, обжарить на растительном масле, добавив измельченную рыбу без костей, посолить, поперчить. Добавить в фарш обжаренный репчатый лук. Слепить пельмени и сварить в подсоленной воде.

Подавать с растительным маслом.



Пельмени с кальмарами

Для теста: любой рецепт.

Для начинки: 500 г кальмаров, 1 стакан риса (или крупы), 2 луковицы, растительное масло, соль.

Для подачи: майонез.

Кальмаров обдать кипятком, снять красную пленку, тщательно почистить, пропустить через мя-



сорубку. Отварить до полуготовности рис, припустить очищенный и промытый холодной водой репчатый лук в растительном масле до золотистого цвета. Все смешать, посолить.

Приготовить тесто, раскатать его тонким слоем, сделать пельмени, сварить в подсоленном бульоне до готовности.

Подать с майонезом.



Грибные пельмени по-марийски

Для теста: 240 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г свежих белых грибов или 120 г сушеных, 150 г репчатого лука, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для подачи: растопленное сливочное масло или густая сметана.

Свежие или сушеные белые грибы отварить, добавить нашинкованный репчатый лук, соль, черный молотый перец, перемешать. Из муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто, скатать его в шар, накрыть влажным полотенцем, дать постоять 30–40 мин. Сформовать пельмени и сварить в подсоленной воде.

Подать со сливочным маслом или сметаной.



Пельмени с грибами и рисом

26 *Для теста:* 320–350 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 150 г вареного риса, 40 г сушеных грибов, 50 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, соль и другие специи по вкусу.

Для подачи: 100 г сметаны.



Сушеные грибы замочить, сварить, мелко порубить, слегка обжарить, добавить мелко нарезанный и пассерованный репчатый лук, соединить с припущенным рисом и перемешать. Замесить тесто, раскатать, слепить пельмени и варить в подсоленной воде 8–10 мин.

Подавать со сметаной.



Пельмени с грибами и яйцами

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 яйцо, 120 мл воды, 7 г соли.

Для начинки: 10 яиц, 40 г сушеных грибов, 50 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для подачи: 100 г сметаны.

Грибы и репчатый лук приготовить, как описано в предыдущем рецепте, добавить рубленые сваренные вкрутую яйца, соль, черный молотый перец и перемешать. С этим фаршем сделать пельмени и сварить в подсоленной воде.



Пельмени с солеными грибами

Грибы промыть, отжать, нарубить в деревянной миске с репчатым луком, развести сырым яйцом и



сметаной. Слепить пельмени и сварить их в подсоленной воде.

Такое блюдо едят с квасом.



Пельмени из картофеля

Для теста: 14 картофелин, 0,75 стакана пшеничной муки или овсяных хлопьев, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 2 луковицы, 200 г шпика, черный молотый перец, чеснок, соль по вкусу.

Для подачи: 3 ст. ложки сметаны.

Сырой картофель очистить, промыть, натереть на крупной терке и отжать. Затем смешать с овсянкой или пшеничной мукой, яйцом, солью.

Массу разделить на круглые лепешки и на середину каждой положить фарш.

Лепешки сложить пополам, придав им форму полумесяца, залепить края и отварить.

Фарш приготовить из смеси шпика, нарезанного мелкими кубиками, рубленого репчатого лука, чеснока, черного молотого перца и соли.

Подавать со сметаной.



Пельмени с зеленым луком

Для теста: любой рецепт.

Для начинки: 500–600 г зеленого лука, 5–6 яиц,

2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Для подачи: сметана или кислое молоко.

Очищенный и промытый зеленый лук с головками нарезать и слегка обжарить в сливочном масле. Добавить мелко нарубленные сваренные вкрутую яйца, посолить. Слепить пельмени, варить примерно 5–6 мин.

Подавать со сметаной или кислым молоком.



Пельмени с брынзой

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 150 г брынзы, 100 г вареного протертого картофеля, лук-резанец или шинитт-лук, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для подачи: 80 г жира или маргарина, 40 г обжаренной грудинки или корейки, 150 г брынзы.

Измельченную брынзу смешать с вареным протертым картофелем, мелко нарезанным луком, черным молотым перцем, солью. С этим фаршем сделать пельмени и сварить в подсоленной воде.

Готовые пельмени залить растопленным жиром или маргарином, добавить обжаренную корейку или грудинку, брынзу и сразу же подать к столу.



Пельмени со щавелем

Для теста: любой рецепт.

Для начинки: 150 г щавеля, 20 г сливочного масла, 20 г сахара.

Для подачи: сметана.



Крупные хорошие листья шавеля промыть холодной водой, обсушить на дуршлаге, мелко нарезать, спассеровать со сливочным маслом и сахаром. Слепить пельмени, засыпать в кипящую подсоленную воду и варить приблизительно 8–10 мин.



Пельмени в томатном соусе

200 г любых сырых пельменей, 50 г томатного соуса (кетчупа), 10 г соевого соуса.

Пельмени сварить в кипящей подсоленной воде, шумовкой (чтобы стекла вода) переложить на сковороду, залить кетчупом с добавлением соевого соуса, прогреть и подать.



Жареные пельмени

230 г сибирских пельменей, 15 г топленого масла для жаренья, 10 г сливочного масла для поливки.

Приготовить сибирские пельмени (см. рецепт на с. 12) и сырыми положить на горячую сковороду с жиром. Жарить до готовности. Подать со сливочным маслом.



Жареные пельмени с соусом

30 *200 г любых сырых пельменей, жир для фритюра, 50 г сметанного или томатного соуса.*

Сырые пельмени жарить во фритюре до образования корочки светло-коричневого цвета. Соус (сметанный или томатный) подать отдельно в соуснике.



Жареные пельмени со сметаной

1 порция: 10 пельменей, 15 г сливочного или топленого масла, 20 г сметаны.

Мороженые пельмени жарить, не размораживая, на раскаленной порционной сковороде с маслом. После обжаривания с одной стороны перевернуть и обжарить с другой. Подать на этой же сковороде, полив сметаной.



Пельмени, запеченные в сметане

200 г любых пельменей, 10 г сыра, 40 г сметаны, 15 г сливочного масла или маргарина.

Пельмени сварить, положить на смазанную маслом сковороду, посыпать тертым сыром, полить сметаной и запечь в духовке.



Пельмени, запеченные в сметанном соусе с луком

200 г любых пельменей, 10 г сыра, 15 г сливочного масла или маргарина, сметанный соус с луком.



Для соуса: 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1,5 стакана мясного бульона, 1–2 луковицы, 50 г сметаны, черный молотый перец, соль по вкусу.

Готовить так же, как пельмени, запеченные в сметане, но вместо сметаны использовать соус.

Приготовление соуса: поджаренную на сливочном масле муку (жарить до светло-желтого цвета) развести бульоном, добавить поджаренный на масле измельченный репчатый лук, черный молотый перец, соль и варить 5–7 мин. Затем добавить сметану.



Пельмени, запеченные в томатном соусе

200 г любых пельменей, 10 г сыра, 15 г сливочного масла или маргарина, томатный соус, соль по вкусу.

Для томатного соуса: 2 ст. ложки томатной пасты, 2–3 ст. ложки растительного или подсолнечного масла, 1 небольшая луковица, 0,5 ст. ложки пшеничной муки, 0,5 ч. ложки сахара, черный молотый перец, соль и другие специи по вкусу.

Готовить, как пельмени, запеченные в сметане, только вместо сметаны использовать томатный соус.



Пельмени, запеченные в горчично-томатном соусе

32 200 г любых пельменей, 10 г сыра, 15 г сливочного масла или маргарина, горчично-томатный соус.



Для соуса: 2–3 ст. ложки томатной пасты, 1 ч. ложка горчицы, 0,5 ст. ложки пшеничной муки, 0,5 ст. ложки сливочного или топленого масла, 1 стакан мясного бульона, черный молотый перец, лимонная кислота, сахар по вкусу.

Готовить пельмени, так же, как описано в рецепте «Пельмени, запеченные в сметане», но вместо сметаны использовать горчично-томатный соус.

Приготовление соуса: томатную пасту развести бульоном. Поджаренную на масле до светло-желтого оттенка муку добавить в эту смесь, немного проварить.

Затем положить специи: горчицу, черный молотый перец, соль, лимонную кислоту, сахар и все на медленном огне довести до кипения.



Пельмени, запеченные в грибном соусе

200 г любых пельменей, 10 г сыра, 15 г сливочного масла или маргарина, грибной соус.

Для соуса: 2 стакана грибного бульона, 5 штук сушеных грибов, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла (или четверть стакана растительного), соль по вкусу.

Запечь пельмени так же, как описано в рецепте «Пельмени, запеченные в сметане», только вместо сметаны использовать грибной соус.

Для соуса отваренные грибы мелко нарезать и поджарить с луком. Муку поджарить на сливочном масле до светло-желтого цвета, развести грибным бульоном и варить 7–10 мин. Затем добавить поджаренные с луком грибы и соль по вкусу. Соус можно заправить



сметаной или томатной пастой (положить при обжаривании грибов с репчатым луком).



Пельмени, томленные в горшочке по-кургански

12–15 штук пельменей с куриным фаршем, свежие грибы (третья часть от веса пельменей), репчатый лук (третья часть от веса грибов), сметана (чтобы хватило залить пельмени полностью).

Пельмени с куриным фаршем, сваренные до полуготовности, положить в порционный горшочек и залить сметаной, добавить жареные грибы и репчатый лук. Горшочек накрыть крышкой из пельменного теста. Поставить на несколько минут в духовку до образования румяной корочки.



Старокурганские пельмени в горшочке

Готовить по предыдущему рецепту, но, кроме грибов, добавить жареную говяжью печень (примерно половина веса пельменей), острый томатный соус, а также зелень петрушки или кинзы.



Зауральские пельмени в горшочке

Готовить так же, как описано в рецепте «Пельмени, томленные в горшочке по-кургански», но вместо



грибов добавить обжаренные в растительном масле свежие помидоры (из расчета 1–2 шт. на горшочек).



Пельмени в омлете

1 порция: 100 г вареных сибирских пельменей, 2 небольших яйца, 20 мл молока, 3 г соли, 15 г топленого масла для жаренья, 10 г растопленного сливочного масла для поливки.

Смешать яйца, молоко, соль и поджарить омлет на сковороде до полуготовности. Завернуть в него вареные сибирские пельмени и поставить в горячую духовку на 3–5 мин. Перед подачей полить растопленным сливочным маслом.

ПЕЛЬМЕНИ ПО-КАВКАЗСКИ



Мантапуры (армянская кухня)

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 2 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г мякоти говядины, 1 луковица, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яйцо.

Для подачи: костный бульон, 150 мл простокваши, 2–3 дольки чеснока, соль по вкусу.

Из костей сварить бульон. Сырую мякоть говядины дважды пропустить через мясорубку. В измельченное мясо добавить обжаренный репчатый лук, зелень петрушки, черный молотый перец, соль и перемешать.

Муку просеять через сито горкой, сделать в ней углубление, влить туда яйца и столько подсоленной воды, чтобы получилось крутое тесто.

Тесто раскатать на два пласта толщиной не более 1–2 мм. Отступив 1–2 см от края, уложить через равные промежутки кусочки фарша весом по 8–10 г.

Тесто вокруг фарша смазать яйцом, покрыть фарш вторым слоем теста и круглой выемкой вырезать мантапуры. Края тщательно защипать.

36 Приготовленные мантапуры опускать в горячий бульон и варить при слабом кипении, пока они не



всплывут. Подавать, полив простоквашей, смешанной с толченым чесноком. Мясной бульон подать отдельно.



Борани (армянская кухня)

Для теста: 1,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки воды.

Для начинки: 300 г мякоти говядины, 3 луковицы, 3 ст. ложки пряной зелени, 1 ч. ложка черного молотого перца, соль по вкусу.

Для подачи: 1–2 стакана простокваши, 1 головка чеснока.

Мясо с мелко нарезанным репчатым луком дважды пропустить через мясорубку, затем обжарить, заправить солью, черным молотым перцем, мелко нарубленной пряной зеленью.

Замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 2–3 мм, нарезать квадратами (5 × 5 см).

На каждый квадрат положить порцию начинки. Края теста собрать небольшими складочками, оставив отверстие, чтобы получилось что-то вроде кувшинчика. Начинка должна не доходить приблизительно 1 см до открытого верха.

Затем поставить борани в эмалированную кастрюлю открытой частью вверх.

Влить в кастрюлю немного бульона (1–1,5 стакана), плотно закрыть и на очень слабом огне припустить до полуготовности.

Вынуть готовые борани, положить на сито, дать стечь бульону и обжарить их на предварительно разогретой сковороде со сливочным маслом.



Отдельно подать простоквашу, заправленную мелко толченым чесноком.



Хинкали (грузинская кухня)

Для теста: 500 г муки высшего сорта, 1 стакан теплой воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г жирной баранины, 200 г свинины (или 0,75 баранины и 0,25 говядины), мясной бульон, 3 головки репчатого лука, черный молотый и красный жгучий перец, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Для подачи: пряная зелень.

Нарезать баранину и свинину (или говядину) кусочками и 2 раза пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку. Добавить в фарш столько мясного бульона, сколько впитает мясо, чтобы начинка была сочной, всыпать черный и красный молотый перец, соль, очень мелко нарезанную зелень укропа и петрушки, все тщательно перемешать.

Просеять муку на большое плоское блюдо, собрать ее холмиком, в центре которого сделать углубление, влить в него теплую воду, яйцо, соль по вкусу и замесить очень крутое тесто.

Готовое тесто оставить примерно на 20–30 мин, прикрыв салфеткой, дать ему «отдохнуть».

Затем выстоявшееся тесто разделить на небольшие куски, раскатать очень тонкими кружками, в центр которых положить столько мясной начинки, сколько весит кружок теста, собрать тесто маленькими складочками в узелки, плотно скрепив.

38 Варить хинкали в мясном бульоне. Вынимать готовые хинкали деревянной ложкой, чтобы не повре-



дить оболочку, иначе вытечет сок. Подавать, посыпав черным и красным молотым перцем. К хинкали отдельно подать измельченную пряную зелень: петрушку, кинзу, эстрагон (тархун). Едят хинкали руками, взяв за узелок.



Дагестанские пельмени с крапивой

Для теста: 260 г пшеничной муки, 2 яйца.

Для начинки: 300 г свежих листьев молодой крапивы, 50 г репчатого лука, 20 г топленого масла, соль.

Для подачи: сливочное масло или сметана.

В слегка подогретую воду положить пшеничную муку, яйца. Замесить крутое тесто, отставить примерно на 25–30 мин, дав ему подойти, затем раскатать в пласт толщиной около 2 мм.

Листья молодой крапивы перебрать, отобрать лучшие, промыть их в холодной воде, обсушить на дуршлаге, мелко изрубить и поджарить на топленом масле с измельченным репчатым луком.

Из подготовленных теста и начинки сделать пельмени, и опустить их в подсоленную кипящую воду.

Готовые пельмени подать к столу со сливочным маслом или сметаной.



Курзе (азербайджанская кухня)

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 стакана воды, 0,5 ч. ложки соли.



Для начинки: 500 г баранины (мякоти), 6 небольших луковиц, 50 г курдючного сала, 1–1,5 ч. ложки черного молотого перца, 1 ст. ложка сузьмы, 5 ст. ложек томатной пасты, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 1 ч. ложка корицы, соль по вкусу.

Для подачи: катык, 1 ст. ложка рубленого чеснока.

Баранину обмыть холодной водой, обсушить салфеткой и пропустить через мясорубку. Репчатый лук очистить, промыть, нарезать маленькими кубиками, обжарить на разогретой с салом сковороде, после чего смешать с сырым фаршем, сузьмой, томатной пастой, черным молотым перцем и солью.

Замесить крутое тесто, раскатать в блин толщиной примерно 1,5–2 мм. Затем вырезать в нем с помощью тонкого стакана круги, на каждый положить по 1 ч. ложке фарша и защипать полукруглым нетугим пирожком, сделав у него круглый внешний шов и оставив на одном конце пирожка небольшое круглое отверстие диаметром с горошину.

Полученные курзе аккуратно смазать сверху растопленным салом, дать ему слегка впитаться, а затем уложить в глубокую эмалированную кастрюлю под углом в 45°, плотно друг к другу, открытым концом вверх. После этого влить в кастрюлю подсоленный кипяток, так чтобы он покрывал курзе примерно на 2–3 см, закрыть кастрюлю крышкой и припустить курзе на среднем огне около 10–15 мин.

Затем воду слить, курзе облить катыком, посыпать измельченной зеленью петрушки, мелко нарубленным чесноком и корицей.

Примечание. Катыком называется кислое молоко в большинстве тюркоязычных стран Ближнего и Среднего Востока. От простокваши катык отличается, в частности, тем, что заквашивается не из сырого, а из



кипяченого молока, а процесс заквашивания происходит при определенных условиях. Сузьма — это более концентрированный катык, к тому же хорошо подсоленный.



Дюшбара (азербайджанская кухня)

Для теста: 2–2,5 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 0,5 стакана сыворотки, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 1 кг нежирной баранины (мякоти с костью), 50 г курдючного сала, 1 яйцо, 1 небольшая головка лука, 1 головка чеснока, 1 ст. ложка измельченной сушеной мяты, 1 ст. ложка измельченного сухого базилика, 1 ч. ложка черного молотого перца, соль по вкусу.

Для бульона: 1,5 л (5 стаканов) воды, 25 г курдючного сала, по 1 луковице порея и репчатого лука, 6–8 горошин черного перца, 7–8 тычинок шафрана, по 1 ст. ложке мелко нарубленной зелени петрушки, укропа и эстрагона, соль по вкусу.

Разделать баранину, отделив мякоть от костей. Сварить из костей бульон, положив в него очищенные и промытые холодной водой луковицы (целиком).

Мякоть баранины пропустить через мясорубку с очищенным репчатым луком, чесноком и курдючным салом, добавить яйцо, пряности, посолить, поставить на холод примерно на 15 мин.

Замесить крутое тесто, завернуть его во влажную салфетку и дать выстояться 20–25 мин. Затем раскатать тесто в очень тонкий пласт (до 1 мм) и нарезать небольшими квадратами (3,5 × 3,5 см).

На квадратики из теста положить примерно по 0,5 ч. ложки мясного фарша, аккуратно защипать



края треугольником, соединив противоположные углы.

Дать тесту слегка подсохнуть, затем слегка обжарить на сковороде в сливочном масле около 3–4 мин до едва заметного подрумянивания, после чего отварить в небольшом количестве подсоленной воды в течение 5–7 мин.

В подготовленный кипящий бульон положить мелко нарезанные обжаренные кубики курдючного сала, приготовленные дюшбара, горошины черного перца, шафран.

Довести до кипения, а затем положить пряную зелень.

СРЕДНЕАЗИАТСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ (МАНТЫ)

Основное отличие манты от других видов пельменей заключается не в том, что они крупнее по размерам — это лишь внешний признак. Манты отличаются фаршем, отваривают их не в воде, а на пару, причем в специальной посуде — манты-каскане.

Если манты-каскана нет, то манты надо варить в большой кастрюле, на дно которой установить глубокую тарелку, смазать ее растительным маслом, положить в нее в один ряд манты, накрыть другой тарелкой, залить дно кастрюли водой, плотно закрыть крышкой и поставить на очень слабый огонь.

Приготовление на пару дает возможность сохранить у манты форму, сделать блюдо очень красивым внешне и в то же время придать ему иной вкус, чем пельменям, которые отваривают в большом количестве воды.



Классические узбекские манты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, 0,5 стакана воды.

Для начинки: 1 кг мякоти нежирной баранины, 500 г репчатого лука, 0,5 стакана соленой воды (1 ч. ложка соли), 1–1,5 ч. ложки черного молотого перца, 100–150 г курдючного или нутряного сала.



Для подачи: катык (или сметана) или мясной бульон, зелень кинзы, черный молотый перец по вкусу.

Из муки, яйца, соли и небольшого количества воды замесить крутое тесто, скатать его в шар, накрыть салфеткой и оставить так примерно на 30–40 мин, затем раскатать в пласт толщиной 1–2 мм и нарезать из него квадраты размером 10 × 10 см.

Мякоть баранины или порубить на мелкие куски, или пропустить через мясорубку с очень крупной решеткой. В фарш добавить мелко нарезанный репчатый лук, черный молотый перец и несколько чайных ложек соленой воды, тщательно размешать. Одновременно курдючное или нутряное сало нарезать кусочками величиной с крупную фасолину или боб.

В каждый квадрат теста положить 1 ст. ложку мясного фарша и 1 кусочек сала, после чего тесто защипать сверху. Подготовленные манты закрыть салфеткой, чтобы тесто не сохло, а затем разложить на смазанные маслом ярусы (решетки) манты-каскана так, чтобы манты не соприкасались, сбрызнуть холодной водой и варить при закрытой крышке на пару 45 мин.

Если манты во время варки начнут подсыхать, их и решетки можно полить раза два горячей водой.

Без манты-каскана, в тарелке, как уже было отмечено выше, манты варятся после закипания воды приблизительно 25–30 мин.

Готовые манты либо заправить катыком или сметаной, либо залить наваристым мясным бульоном и посыпать черным перцем и зеленью кинзы.

Манты можно приготовить иным способом: обжарить в перекаленном масле до образования румяной корочки, а затем поместить в манты-каскан и довести до готовности на пару или использовать прием с тарелкой,

44 куда в этом случае жареные манты можно заклады-

вать несколькими слоями, так как они не слипнутся. Такие манты варятся быстрее: 20–25 мин.



Узбекские манты с бульоном

Для теста: 320 г пшеничной муки, 20 мл воды.

Для начинки: 450 г баранины, 50 г бараньего сала, 500 г репчатого лука, черный молотый перец, соль.

Для подачи: бульон, зелень, кислое молоко или сметана.

Баранину и лук мелко порубить, посолить, поперчить. Из муки и воды замесить крутое тесто, дать ему вылежаться. Раскатать тонкие лепешки величиной с ладонь, причем края лепешек должны быть раскатаны тоньше, чем середина. Положить фарш на середину лепешки, сверху кусочек бараньего сала и защипать края, придав изделию круглую форму. Манты отваривать на пару в каскане, плотно накрытом крышкой, 45 мин. При подаче к столу манты залить бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью. Отдельно подать сметану или кислое молоко.



Манты с уксусом и сметаной

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл воды, 30 г соли.

Для начинки: 1,2 кг мякоти баранины, 420 г репчатого лука, 40 г курдючного сала, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для подачи: 200 мл 3%-ного уксуса или 300 г густой сметаны, специй по вкусу.



Из муки, воды и соли замесить крутое тесто, сформовать его в виде батона, разделить на кусочки весом по 20 г и раскатать тонкими кружочками так, чтобы края их были тоньше середины.

Баранину (мякоть) пропустить через мясорубку, добавить мелко рубленный репчатый лук, холодную воду, соль, толченый перец и хорошо перемешать. Баранину для приготовления мантов берут жирную. Если мясо постное, то в него необходимо добавить курдючное сало. В мясной фарш можно положить чеснок.

На середину раскатанных кружочков теста положить фарш и края теста зашипать.

Уложить манты на смазанные жиром решетки (касканы) и установить в котле с небольшим количеством кипящей воды, закрыть котел крышкой и довести изделия до готовности на пару в течение 30 мин. Подать манты (2–3 шт. на порцию), полив уксусом или сметаной.



Хушан

(таджикские манты с нутом)

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,75 стакана холодной воды, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 500 г мякоти баранины, 2 стакана нута (гороха), 7–8 луковиц, 1 ч. ложка черного молотого перца, 2–3 ч. ложки порошка сухого чабера или 2 ч. ложки свежего мелко нарезанного чабера, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, 1 ч. ложка мяты, соль.

Для кайлы (мясо-овощной части блюда): 500 г бараньей грудинки, 7–8 луковиц, 4 репы, 5 картофелин, 1 свекла, 150 г курдючного сала или растительного масла, 2 ч. ложки зиры, 3 ч. ложки барбариса, 2 ст. ложки зелени кинзы или базилика, 10 горошин черного перца, 1 ч. ложка красного молотого перца.

Для подливыв: 1 стакан сметаны или 2 стакана катыка, 1 стакан сузьмы (катык, сузьма — см. рецепт «Курзе»).



Из муки, яиц и подсоленной воды замесить крутое тесто, оставить его для расстойки под влажным полотенцем на полчаса-час, а затем раскатать в пласт толщиной 2 мм и нарезать ромбиками 5 × 5 см.

Приготовить фарш: мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой, перемешать в однородную массу с предварительно замоченным на 10–15 часов и очищенным от кожицы нутом, мелко нарезанным репчатым луком, пряностями, солью (по вкусу). Разложить начинку на тестяные ромбы и слепить пельмени удлиненной формы в виде полумесяцев или треугольников. Пельмени обжарить до полуготовности (до золотистого цвета) в перекаленном масле.

Приготовить кайлу: грудинку порубить на небольшие кусочки с косточками, обжарить в перекаленном масле с нарезанным кубиками репчатым луком в течение 10–15 мин, после чего добавить нарезанные соломкой свеклу и репу, нарезанный мелкими кубиками (по 0,5 см) картофель, все тщательно перемешать и продолжать обжаривать около 5–7 мин, затем влить 2 стакана воды, кайлу довести до кипения, после чего слегка посолить и снова хорошо перемешать.

Когда кайла закипит, огонь уменьшить до слабого, положить поверх кайлы полуобжаренные пельмени и в течение 30–40 мин держать на медленном огне при закрытой крышке (по истечении этого времени блюдо будет готово). За 7–10 мин до готовности положить пряности и, если необходимо, соль по вкусу. Зелень закладывать или за 1 мин до готовности, или в готовое блюдо.

Готовый хушан уже в тарелках залить 2–3 ст. ложками катыка или 1,5 ст. ложки сметаны на каждую порцию. Кайлу и пельмени распределять так, чтобы их



было поровну в каждой порции и чтобы каждый пельмень можно было закусывать кайлой.



Огурджалинские манты (туркменская кухня)

Для начинки: 1 кг рыбного филе, 1 сырое яйцо, 3 луковицы, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1 капсула кардамона (растертая в порошок), 1 ч. ложка красного молотого перца, 2–3 ст. ложки мелко нарезанных укропа и петрушки, 1 ст. ложка фенхеля, 2 щепотки шафрана.

Огурджалинские манты в Туркмении называются балык бёрек. Тесто для них, а также общая технология приготовления аналогичны узбекским мантам (см. рецепт «Классические узбекские манты»). Отличие составляет начинка, в которую идут рыбный рубленый фарш и пряности.

Рыбное филе нарезать кусочками величиной с фасоль или нарубить кубиками по 1 см. Репчатый лук нарезать очень мелко, перемешать с молотыми и измельченными пряностями, соединить с рыбным фаршем, посолить, облить хорошо взбитым яйцом, вновь тщательно перемешать и тотчас же начинать манты, беря по полной чайной ложке (с горкой) на каждый квадрат теста.



Рыбные манты

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, вода.

Для начинки: 200 г рыбного филе, 200 г репчатого лука, 4 зубчика чеснока, черный молотый перец, соль и другие специи по вкусу.

48 Для подачи: красный молотый перец.



Приготовить фарш: пропустить рыбное филе через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, соль, перец, толченый чеснок. Хорошо перемешать. Если рыба не жирная (минтай, треска), то добавить в фарш немного воды, чтобы он был сочный.

Просеянную муку залить крутым кипятком и замесить достаточно крутое тесто. Завернуть в целлофановый пакет, чтобы не было доступа воздуха, и оставить на столе примерно на 1 час. Раскатать тесто тонкими лепешками. В каждую лепешку положить 1 ч. ложку фарша, влить 1 ч. ложку оливкового или растительного масла и защипать края конвертиком. Уложить манты одним слоем в манты-каскан с кипящей водой и варить на пару 35–45 мин.



Манты с картофелем

Для картофельной начинки: 5 картофелин, 5 луковиц, черный молотый перец, соль по вкусу.

Готовить и подавать так же, как рыбные манты (см. предыдущий рецепт). Для начинки сырой картофель очистить и мелко нарезать или порубить, добавить мелко нарезанный лук, соль, перец. Все тщательно перемешать.



Чучвара (мелкие узбекские пельмени)

Для теста: 100 г пшеничной муки, 30 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 110 г говядины, 40 г репчатого лука, 30 мл воды, молотый перец и соль по вкусу.



Пельмени

Дополнительно: бульон для варки, простокваша для заправки, красный молотый перец, зелень петрушки.

Для приготовления фарша (начинки) мякоть говядины нарезать на мелкие куски и пропустить через мясорубку. Лук мелко порубить. Соединить мясо и лук, добавить воду, перец, соль и тщательно перемешать.

Приготовить пресное тесто, как описано в рецепте «Сибирские пельмени» (см. с. 12), раскатать его в пласт толщиной 1–2 мм, нарезать на квадраты размерами 3 × 3 см, положить фарш и, свернув по диагонали, соединить края.

Отварить чучвару в бульоне, заправить простоквашей, красным перцем по вкусу и посыпать зеленью.

КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ (ЦЗЯОЦЗЫ)



Классические китайские пельмени

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, вода, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г свинины, 400 г свежей капусты, 100 г зеленого лука, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла, 0,5 ч. ложки глутамината натрия, соль по вкусу.

Муку просеять и насыпать на стол горкой. Сделать в муке углубление и вливать понемногу холодную воду. Замесить довольно крутое тесто, накрыть его салфеткой и оставить на 20–30 мин.

Приготовить фарш: свинину мелко порубить или пропустить через мясорубку, капусту мелко нарубить, зеленый лук нарезать на кусочки.

Все перемешать, добавить соль, глутаминат натрия, кунжутное масло, можно влить 1–2 ст. ложки холодной воды для эластичности.

Тесто раскатать в ровный жгут диаметром 2 см и нарезать небольшими кусочками (10 г), каждый кусочек теста раскатать в виде круглой лепешки.

На лепешку класть фарш и защипывать противоположные концы лепешки так, чтобы между начинкой и краем получилось небольшое пространство.



Готовые пельмени укладывать на посыпанную мукой доску, оставляя небольшие промежутки, чтобы пельмени не склеивались. Отварить в кипящей воде до готовности.

Подать или с соевым соусом, или с уксусом, смешанным с соевым соусом или горчицей.



Рыбные пельмени по-китайски

Для теста (на 80 штук пельменей): 500 г пшеничной муки высшего сорта, вода.

Для начинки: 75 г жирной свинины, 500 г филе макрели (скумбрии), 150 г молодого лука-порей, 30 г душистого растительного масла, 25 г глутамината натрия, 25 г арахисового масла, соль по вкусу.

Мелко нарубить подготовленную свинину и очищенную от костей мякоть рыбы, перемешать.

Выложить фарш в миску, порциями добавлять холодную воду и перемешивать в одном направлении (по часовой стрелке).

Когда фарш впитает всю воду, положить глутаминат натрия и постепенно добавлять арахисовое масло, также помешивая в одном направлении.

Затем влить душистое масло, опустить мелко нарезанный лук-порей, посолить и приготовить начинку.

Замесить тесто для пельменей из муки и воды, раскатать 80 блинчиков диаметром 6 см, завернуть в них начинку и аккуратно залепить.

Довести на сильном огне воду до кипения, осторожно опустить пельмени; когда они всплывут, накрыть кастрюлю крышкой и варить 3 мин, после чего влить немного холодной воды и варить до готовности.



Для блюда можно использовать и другие виды рыбы с небольшим количеством костей.



Пельмени с зеленью

Для теста: 500 г пшеничной муки, вода.

Для начинки: 250 г свинины, 500 г зелени (петрушки, укропа и т. п.), 2 средние луковицы, специи (молотый имбирь, глутаминат натрия, черный молотый перец, соль).

Приготовить начинку. Для этого вымыть мясо, мелко нарубить (можно провернуть через мясорубку, но это менее желательно). Зелень и лук мелко нашинковать, отжать сок и смешать с мясом. Добавить специи — и начинка для пельменей готова.

Замесить тесто на холодной воде. Оно должно быть в меру твердым. Раскатать готовое тесто в длинный жгут и разделить на шарики — заготовки для пельменей (из 500 г теста получается 60 пельменей). Посыпать мукой шарики теста и расплющить в блинчики круглой формы. Положить на каждый начинку и слепить пельмени. Вскипятить воду, опустить в нее пельмени и помешивать, чтобы они не прилипли к кастрюле. Как только вода закипит, добавить в кастрюлю немного холодной воды и снова довести до кипения.



Пельмени с креветками

Для теста (5 порций): 375 г пшеничной муки, вода.

Для начинки: 225–250 г нежирной свинины, 100 г мяса креветок, 200 г репчатого лука, 5 г



молотого имбиря, 125 г соевого соуса, 75 г кунжутного масла, 125 мл воды, 5 г черного молотого перца, 5 г соли, другие специи по вкусу.

Для подачи: соевый соус, кунжутное масло, уксус, чеснок или горчица по вкусу.

Подготовленную свинину мелко нарубить или провернуть через мясорубку, добавить воду, репчатый лук, имбирь, креветки, соевый соус, кунжутное масло, черный молотый перец, соль, хорошо перемешать.

Затем замесить крутое тесто на воде, выдержать около 25 мин, раскатать маленькие круглые лепешки, положить на них приготовленный фарш, защипать и опустить в кипяток, помешивая, чтобы не слиплись.

Когда пельмени всплывут на поверхность, подлить немного холодной воды. Повторить 3–4 раза, чтобы фарш хорошо проварился. Готовые пельмени откинуть на дуршлаг и переложить на тарелку.

Отдельно подать в соуснике соевый соус, смешанный с кунжутным маслом, уксусом, мелко нарубленным чесноком или горчицей.



Пельмени «Облако»

Для теста: 500 г пшеничной муки высшего сорта, 2 яйца, 100 мл воды.

Для начинки: 500 г свинины, 100 г мяса креветок, 5 г душистого растительного масла, 5 г репчатого лука, 25 г отварных грибов, 10 мл водки, настоянной на цедре, 3 г молотого имбиря, сахар, 10 г соли.

54 Подготовленную свинину нарезать тонкой соломкой, отварные грибы – маленькими кубиками. Мясо



креветок промыть и обсушить. Сложить перечисленные продукты в миску, добавить водку, немного теплой воды и сахара, измельченный репчатый лук и имбирь, посолить, хорошо перемешать, сбрызнуть душистым растительным маслом – начинка для пельменей готова.

Вбить в муку яйца, замесить тесто, добавить 100 мл воды, перемешивать, пока тесто не станет однородным и эластичным.

Накрыть влажной тряпочкой и оставить на 10 мин. Затем тесто раскатать и аккуратно вырезать блинчики для пельменей.

Взять блинчик в левую руку, поместить в центр его примерно 5 г начинки и залепить края правой рукой.

Вскипятить воду, опускать в нее поочередно пельмени и варить, слегка помешивая.

Как только пельмени всплывут, добавить немного холодной воды, вновь довести до кипения, вынуть с помощью шумовки, разложить по пиалам и подавать к столу в горячем виде.



Пельмени со свиной на пару

Для теста: 500 г муки, вода.

Для начинки: 250 г свинины, 500 г свежей белокачанной капусты, 25 г душистого масла или свиного жира, специи, зеленый лук, молотый имбирь, глутаминат натрия, черный молотый перец и соль по вкусу.

Подготовленную нежирную свинину дважды пропустить через мясорубку.

Вымыть, обсушить, мелко нашинковать свежую белокачанную капусту, добавить глутаминат натрия,



мелко нарезанный зеленый лук, имбирь, душистое масло или свиной жир, черный молотый перец, соединить с мясным фаршем, все тщательно перемешать.

Влить в муку кипяток так, чтобы она по консистенции напоминала хлопья снега.

Когда масса немного остынет, замесить крутое тесто. Из 500 г муки получается примерно 60 шариков для пельменей.

Подготовленные шарики раскатать небольшими блинчиками, аккуратно завернуть в них начинку и сформовать пельмени.

Варить на пару на сильном огне примерно 10 мин.



Жареные пельмени с мясом

Для теста: 500 г пшеничной муки, вода.

Для начинки: 250 г свинины (можно использовать говядину или баранину), душистое масло, мелко нарезанный репчатый лук (1 головка), специи (имбирь, глутаминат натрия), соль по вкусу.

Замесить тесто на теплой воде (из расчета 300 мл воды на 500 г муки). Приготовить начинку и слепить пельмени, как обычно, но шов залепить не полностью, а оставить отверстие, чтобы пельмени хорошо прожарились.

Нагреть сковороду с плоским дном, слегка смазать маслом, выложить пельмени швом вверх. Залить водой и закрыть крышкой.

Как только вся вода выкипит, залить свежую воду и вновь дождаться, чтобы она испарилась. Затем влить немного растительного масла, закрыть крышкой и жарить примерно 3–5 мин на слабом огне. При

этом необходимо следить за тем, чтобы пельмени не подгорели. Блюдо готово. Подавать к столу только в горячем виде.



Жареные мясо-овощные пельмени

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, вода.

Для начинки: 450 г постной свинины, 400 г молодой белокочанной капусты, 7 молодых луковиц, 1 лук-порей (белая часть), 7–10 колечек белой части зеленого лука, 1 ч. ложка соевого соуса, 2 ч. ложки кунжутных семян, 0,5 ч. ложки глутамината натрия, соль по вкусу.

Дополнительно: жир для фритюра, соевый соус и виноградный уксус для подачи.

Подготовленную свинину, вымытую и обсушенную белокочанную капусту, лук (все виды) мелко нарезать, а затем порубить сечкой на доске, умеренно посолить и растереть в однородную массу.

Кунжутные семена тонко растолочь в ступке, смешать с начинкой, добавить соевый соус и глутаминат натрия, тщательно перемешать и оставить на 15 мин.

Просеять 1 стакан муки и соединить в глубокой миске с таким количеством воды, чтобы получилось однородное тесто консистенции густой сметаны.

Просеять в него второй стакан муки и замесить рыхлое тесто, после чего дать ему немного выстояться.

Готовое тесто скатать в колбаску диаметром 5–6 см и нарезать кусочками, из которых руками растянуть лепешки диаметром около 8 см.

На них положить по 1 ч. ложке начинки, сложить полумесяцем и защипать края так, чтобы между начинкой и тестом осталось пустое пространство.



Защипывать надо очень быстро и легко, так как тесто плотно затягивается.

Подготовленные пельмени аккуратно укладывать на подпыленную мукой доску, затем по десять штук перекладывать на металлическую сетку и обжаривать во фритюре в течение 2–2,5 мин, иногда в 2 приема.

Подавать пельмени горячими, полив смесью соевого соуса с виноградным уксусом.

ПЕЛЬМЕНИ ПО-ЕВРОПЕЙСКИ



Равиоли (итальянские пельмени)

Равиоли — это небольшого размера пельмени квадратной, круглой или полукруглой формы.

Чаще всего они готовятся с мясным фаршем, но можно начинять их сыром, яйцом, ветчиной, овощами, грибами и т. д.

Равиоли предварительно отваривают, а затем запекают со сметаной и тертым сыром.

Для теста используются только твердые сорта пшеницы, что не способствует прибавке в весе.

Грибная начинка. Свежие грибы очистить, промыть в холодной проточной воде, измельчить. Затем пропустить в сливочном масле с нарезанным маленькими кубиками луком-шалотом и пропущенной через пресс мелко нарубленной зеленью петрушки. Посолить, поперчить по вкусу.

Начинка из сыра и шпината. Промытые холодной водой и обсушенные на дуршлаге молодые листья шпината припустить в подсоленной воде, промыть в сите холодной водой, мелко порубить и смешать с измельченным сыром «Рокфор».

Начинка из творога с пряными травами. Творог смешать с яйцом до однородной консистенции. Свежую зелень очень мелко порубить и доба-



вить в творог. Полученную массу посолить, поперчить по вкусу и хорошо перемешать.



Пельмени по-швабски

Для теста (6 порций): 400 г пшеничной муки, 125 мл теплой воды, 1 ст. ложка уксуса, 5 ст. ложек растительного масла, 1 щепотка соли.

Для начинки: 200 г говяжьего фарша, 200 г колбасного фарша, 2 яйца, 250 г шпината, 0,5 луковицы, черствая булка, 2 ст. ложки нарубленной зелени петрушки, по 1 щепотке черного молотого перца и тертого мускатного ореха, соль по вкусу.

Для варки и заправки: 1,5 л мясного бульона, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла.

Из указанных компонентов (мука, вода, уксус, растительное масло, соль) замесить мягкое блестящее тесто. Накрыть его нагретой миской и дать вылежаться примерно 20 мин.

Шпинат перебрать, вымыть холодной водой, обсушить на дуршлаге и варить в течение 3 мин в умеренно кипящей воде.

Репчатый лук очистить, промыть и мелко нарезать. Булку замочить.

Шпинат переложить в дуршлаг, дать стечь воде, мелко нарезать и смешать с выжатой размоченной булкой, петрушкой, говяжьим и колбасным фаршем, измельченным репчатым луком, сырыми яйцами и специями.

Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм и нарезать его на квадраты размерами 15 × 15 см. Положить на эти квадраты по 2 ч. ложки начинки, сложить пополам треугольниками, соединить края, нажимая на них



вилкой (должен получиться широкий рифленый шов). Довести бульон до кипения, варить пельмени в открытой кастрюле в течение примерно 10 мин при постоянном кипении. Репчатый лук очистить, промыть, нарезать тонкими кружочками, подрумянить на разогретой со сливочным маслом сковороде и положить в готовый бульон.



Колдунай (литовские пельмени) с мясной начинкой

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 2 желтка, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: жирная говядина (кострец), свиное сало (четвертая часть от веса говядины), репчатый лук (в виде лукового сока или кашицы), сырые яйца, майоран (сухой), черный молотый перец, соль (количество продуктов берется произвольно, по вкусу).

Приготовить тесто из указанных компонентов (вода в литовском тесте для пельменей не используется совершенно; если тесто слишком крутое, можно добавить в него луковый сок).

Продукты для начинки дважды пропустить через мясорубку, а затем растереть в эластичную массу.

Для улучшения эластичности начинки репчатый лук вводят в нее в виде сока или луковой кашицы.

Тесто раскатать в пласт толщиной не более 1 мм, нарезать маленькими квадратами (размером не более 2–3 см) или вырезать рюмкой кружочки диаметром 2–3 см. Положить начинку, защипать края.

В отличие от русских пельменей, колдунай, как правило, предварительно обжаривают на сковороде, а затем отваривают в кипящей подсоленной воде.



Колдунай чаще всего служит для наполнения овощных супов или масляных бульонов, реже употребляется как второе блюдо.



Колдунай (литовские пельмени) с грибной начинкой

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1 целое яйцо, 2 желтка, соль по вкусу.

Для начинки: белые грибы (сушеные или свежие), свиное сало, репчатый лук (измельченный и обжаренный), петрушка (тертый корень), майоран (сухой), черный молотый перец, соль (количество продуктов берется произвольно, по вкусу).

Отварить грибы, дважды пропустить через мясорубку вместе с салом, обжаренным луком, корнем петрушки, майораном. Посолить, поперчить, растереть в эластичную массу.

Готовить колдунай так же, как колдунай с мясной начинкой.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
ПЕЛЬМЕНИ СВОИМИ РУКАМИ	5
Пельменное тесто	5
Формование (лепка) и варка пельменей	8
РОССИЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ	11
ПЕЛЬМЕНИ ПО-КАВКАЗСКИ	36
СРЕДНЕАЗИАТСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ (МАНТЫ)	43
КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ (ЦЗЯОЦЗЫ)	51
ПЕЛЬМЕНИ ПО-ЕВРОПЕЙСКИ	59

ПЕЛЬМЕНИ

Художественный редактор *А.Г. Лютиков*

Технический редактор *К.В. Силаева*

Редактор *Е.А. Адаменко*

Корректор *И.Г. Иванова*

Художник *А.Ю. Котова*

ООО «Издательство «Терция»

198013, Санкт-Петербург, ул. Можайская, д. 18, оф. 2

e-mail: tercia@mail.wplus.net

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:

ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.

Тел. отдела реализации (812) 365-44-80/81/82.

В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.

Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.

Тел. (343) 378-49-45.

В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.

Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,

ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:

В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:

Центральный магазин — Москва, Сухареvская пл., 12. Тел.: 937-85-81, 780-58-81.

В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:

«Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Подписано в печать с готовых монтажей 08.06.2006
Формат 70х100¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58

Дбп. тираж 5 000 экз. Заказ № 3236

Отпечатано в полном соответствии с качеством

предоставленных диапозитивов

в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»

432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org