

Манты, равиоли, поэы, хинкали, вонтоны — все эти мудреные названия означают, по сути, одно и то же блюдо: кусочки пресного теста с различной начинкой.

В очередной книге нашей «секретной» серии вы найдете: рецепты пельменей и вареников из самых разных стран вареных и жареных, приготовленных на пару и в горшочках, запеченных под сметаной и сыром и тушеных в нежных подливах;

варианты теста, начинок и соусов.

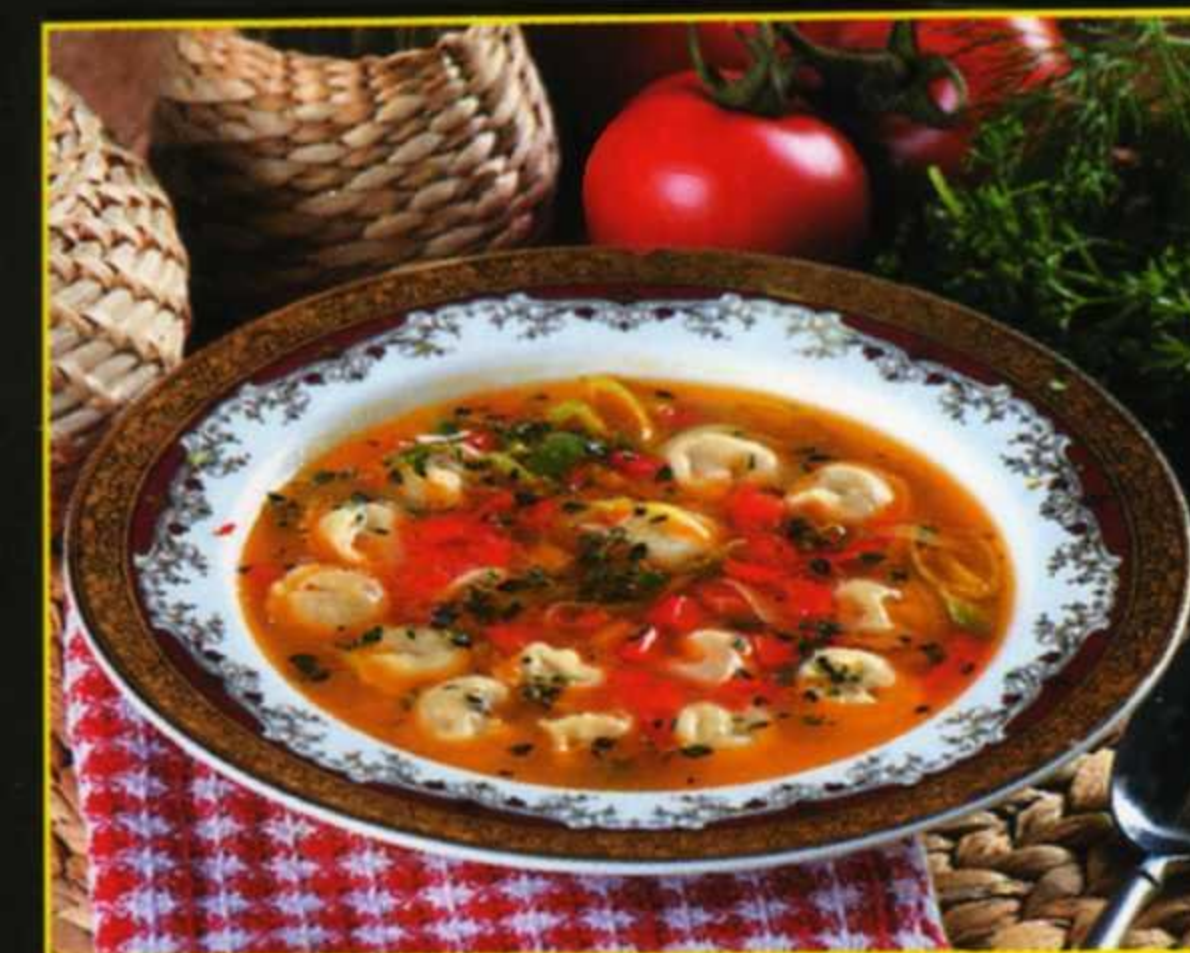
Все рецепты проверены на редакционной кухне и получили оценку «отлично»!



ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, МАНТЫ

ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, МАНТЫ

Scanned by Reina
Еда с секретом



УДК 641.5
ББК 36.992
Р 91

Серия основана в 2011 году

Составитель Елена Руфанова
Дизайн Алексей Винокуров

ISBN 978 – 5 – 904324 – 99 – 5

© ООО «Слог», 2011

Пельмени

Scanned by Reina



Пельмени с рыбой

Для теста: 2 стакана муки, 1/3 стакана воды, 1 яйцо, 1/4 ч.ложки соли.

Для начинки: 500 г рыбного филе, 50 г лука-порей, 2-3 ст.ложки сливочного масла, 1 яйцо, соль, белый молотый перец - по вкусу.

Для подачи: зелень, соевый соус.

1. Теплую воду смешать с яйцом и солью. Муку просеять горкой на стол, в середине сделать углубление, влить воду с яйцом, замесить крутое тесто. Обернуть пищевой пленкой, оставить на 30-40 минут.

2. Рыбное филе промыть, обсушить, пропустить через мясорубку 2-3 раза или взбить в блендере, добавить измельченный лук-порей, размягченное сливочное масло, взбитый в крепкую пену белок. По вкусу посолить и приправить перцем, тщательно вымешать.

3. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружочки диаметром 5-7 см, на каждый положить по 1-2 ч.ложки начинки, края теста смазать желтком, соединить над начинкой, защипнуть.

4. Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до готовности, готовые пельмени должны всплыть.

При подаче украсить зеленью, отдельно подать соевый соус.

Вариант начинки

Морскую капусту отварить 25-30 минут в слегка подсоленной воде, промыть холодной водой, отжать, пропустить через мясорубку 2-3 раза вместе с рыбным филе и луковицей. По вкусу посолить и поперчить, хорошо перемешать.

Потребуется: 150 г морской капусты, 250 г филе морской рыбы, 1 луковица.

Пельмени



Пельмени с креветками

Для теста: 2 стакана муки, 2/3 стакана воды, 1/4 ч.ложки соли.

Для начинки: 300 г очищенных креветок, 100 г крабового мяса, 1 яйцо, 1/4 пучка зеленого лука, 1/4 ч.ложки молотого имбиря, соль, белый молотый перец - по вкусу.

1. Из муки, воды и соли замесить тугое тесто, обернуть его пищевой пленкой, оставить на 20-30 минут.
2. Креветки и крабовое мясо мелко нарезать, добавить взбитый белок и имбирь, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.
3. Тесто тонко раскатать, стаканом вырезать кружочки диаметром 4-5 см, на каждый выложить по 1 ч.ложке начинки. Края теста смазать желтком, соединить над начинкой в форме треугольника, защипнуть.
4. Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до готовности. При подаче украсить зеленью, отдельно подать соевый соус.

Вариант начинки

Кальмары ошпарить, очистить, пропустить через мясорубку, рис отварить до полуготовности, лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и поперчить, хорошо перемешать.

Потребуется: 500 г кальмаров, 1 стакан отварного риса, 1-2 луковицы, соль, белый молотый перец.

Пельмени



Борщ с «ушками»

Для кваса: 1-1,5 кг свеклы, 2-3 ломтика ржаного хлеба, 2-3 дольки чеснока.

Для борща: 2-3 свеклы, 1 морковь, 400-500 г белых грибов, 2 луковицы, 2-3 ст.ложки сливочного масла, соль, сахар, черный молотый перец - по вкусу.

Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 ч.ложка растительного масла, щепотка соли, вода.

1. Приготовить квас: свеклу очистить, нарезать небольшими кусочками, сложить в глиняный горшок, добавить ржаной хлеб, дольки чеснока, залить 3-4 л воды, накрыть ситом или марлей. Поставить в теплое место для брожения на 5-7 дней. После процедить, поместить в холодильник.
2. Грибы вымыть, залить водой (3-4 стакана) и варить на слабом огне до готовности. Затем вынуть и использовать для начинки, бульон процедить.
3. Свеклу и морковь нарезать тонкой соломкой, опустить в кипящий грибной бульон и варить на среднем огне до полуготовности. Затем влить свекольный квас, проварить еще 10-15 минут. Приправить по вкусу солью, сахаром и перцем, варить еще 2-3 минуты. Затем борщ остудить, поместить в холодильник на 12-24 часа.
4. Приготовить начинку: лук и отварные грибы нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до мягкости, по вкусу посолить и поперчить, остудить.
5. Муку просеять горкой на стол, в середине сделать углубление. Влить растертое с солью яйцо и растительное масло, постепенно добавляя теплую воду, замесить крутое тесто. Накрыть влажным полотенцем, оставить на 20-30 минут.
6. После раскатать тесто в пласт толщиной 2-3 мм, нарезать квадратиками со стороной 2-3 см. На каждый квадратик положить по 1/2 ч.ложки грибной начинки, края теста защипнуть, чтобы получился треугольник, соединить два противоположных угла, формируя ушки.
7. Отварить ушки в подсоленной воде до готовности (3-5 минут).
8. Холодный борщ разлить в тарелки, добавить отварные ушки, посыпать нашинкованной зеленью укропа или петрушки. Отдельно подать сметану.

Пельмени



Суп картофельный с пельменями из кальмаров

6-7 картофелин, 1,5 л рыбного бульона, 2 моркови, 2 луковицы, 2 ч.ложки томатной пасты, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец - по вкусу.

Для пельменей: 1 стакан муки, 1 яйцо, 300 г кальмаров, 1 луковица, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Приготовить тесто: муку просеять горкой на стол, в середине сделать углубление, добавить яйцо и соль, влить столько воды, чтобы получилось тугое тесто. Обернуть его пищевой пленкой, оставить на 20-30 минут.
2. Кальмары очистить, пропустить через мясорубку вместе с луком, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.
3. Тесто тонко раскатать, вырезать кружочки, на каждый выложить по 1 ч.ложке начинки, края теста соединить, защипнуть.
4. Отварить пельмени до готовности в подсоленной воде.
5. В кипящий рыбный бульон опустить нарезанный брусочками картофель и варить на слабом огне до полуготовности.
6. Лук и морковь нарезать соломкой, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить томатную пасту, потушить 3-5 минут.
7. Опустить за жарку в суп, довести до кипения, по вкусу посолить и приправить перцем, варить на слабом огне до готовности овощей.
8. Суп разлить по тарелкам, добавить пельмени, посыпать нашинкованной зеленью петрушки или укропа.

Пельмени



Scanned by Reina

Уральские пельмени

*Для теста: 3 стакана муки, 2/3 стакана воды, 1 яйцо, 1/2 ч.ложки соли.
Для начинки: по 300 г мякоти говядины и баранины, 200 г мякоти свинины, 1 луковица, 1/2 стакана молока, соль, черный молотый перец.*

1. Из муки, яйца, соли и воды замесить крутое тесто, обернуть его пищевой пленкой и дать постоять 20-30 минут.
2. Мякоть говядины, баранины и свинины пропустить вместе с луком через мясорубку. Влить в получившийся фарш молоко, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно вымесить.
3. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружочки диаметром 5-6 см, на середину каждого положить по 1 ч.ложке начинки, сложить пополам, края соединить, чтобы получился полумесяц. Затем уголки пельменей соединить, защипнуть.
4. Опустить пельмени в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности. Подавать со сметаной, посыпав нашинкованной зеленью укропа и зеленого лука.

Сибирские пельмени

*Для теста: 2 стакана муки, 1/3 стакана воды, 1 яйцо, 1/2 ч.ложки соли.
Для начинки: по 200 г мякоти свинины, говядины и птицы, 1 луковица, 1/2 стакана воды, соль, черный молотый перец - по вкусу.*

1. Воду охладить, смешать с яйцом и солью. Муку просеять горкой на стол, в середине сделать углубление, влить яичную смесь, замесить крутое тесто, обернуть его пищевой пленкой и оставить на 20-30 минут.
2. Приготовить начинку: мякоть свинины, говядины и птицы промыть, обсушить, мелко порубить, смешать с нашинкованным луком, влить холодную воду, по вкусу посолить и приправить перцем, вымешивать 3-5 минут.
3. Тесто скатать в жгут, нарезать кусочками, раскатать их в лепешки толщиной 2-3 мм, диаметром 6-8 см. На середину каждой лепешки положить по 1 ст.ложке фарша, края теста соединить, защипнуть, чтобы получился полумесяц.
4. Опустить пельмени в подсоленную кипящую воду и варить на слабом огне 7-10 минут. Подавать со сметаной, растопленным сливочным маслом.

Пельмени



Пельмени из говядины под томатно-грибным соусом

Для теста: 1 яйцо, 2/3 стакана холодной воды, 1/2 ч.ложки соли, 3 стакана муки.

Для фарша: 400 г говядины, 300 г свинины, 150 г куриного филе, 2 луковицы, 1 яйцо, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

Для соуса: 2 помидора, 250 г свежих грибов, 2 луковицы, 2 ст.ложки томатной пасты, 1/4 пучка зелени укропа, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

1. Приготовить соус: помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать кубиками. Лук и грибы нарезать кубиками, обжарить на растительном масле до полуготовности, выложить мякоть помидоров и томатную пасту, по вкусу посолить и приправить перцем, тушить на слабом огне до готовности овощей. Добавить нашинкованную зелень укропа, тушить еще 2-3 минуты.
2. Муку просеять горкой на стол, в центре сделать углубление, положить яйцо и соль, влить воду и замесить крутое тесто. Накрывать его полотенцем, оставить на 20-30 минут.
3. Говядину, свинину и куриное филе тщательно промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком. В фарш добавить яйцо, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно вымешать.
4. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, с помощью стакана вырезать кружочки. В центр каждого кружочка положить по 1 ч.ложке фарша, слепить пельмени в форме полумесяца, концы соединить.
5. Опустить в кипящую подсоленную воду и варить на среднем огне до готовности. Готовые пельмени полить соусом, украсить зеленью и подавать.

Соус получится вкуснее, если для его приготовления использовать сушеные грибы, их следует предварительно замочить на 4-5 часов, затем отварить до полуготовности.

Пельмени

Scanned by Reina

Пельмени, тушенные в овощах

500 г готовых пельменей с мясной начинкой, 1 баклажан, 1 болгарский перец, 2 помидора, 1 луковица, 2-3 дольки чеснока, 2-3 ст.ложки соевого соуса, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу, зелень.

1. Лук нашинковать полукольцами, обжарить 2-3 минуты на растительном масле, добавить нарезанный кружочками баклажан, жарить еще 3-5 минут.
2. Помидоры нарезать ломтиками, болгарский перец небольшими кусочками, выложить к овощам и жарить на сильном огне еще 2-3 минуты. После влить соевый соус, добавить измельченный чеснок, потушить 1-2 минуты.
3. Пельмени опустить в кипящую подсоленную воду и варить 2-3 минуты, до полуготовности, затем выложить к овощам, влить 1/2 стакана бульона, оставшегося от варки пельменей, по вкусу посолить и приправить перцем.
4. Тушить на слабом огне до готовности пельменей и овощей. При подаче посыпать нашинкованной зеленью укропа или петрушки.

Мясные пельмени под сырным соусом

500 г готовых мясных пельменей, 150 г плавленого сыра, 1/2 болгарского перца, 1/2 пучка зелени укропа, 1/2 стакана 10%-ных сливок, сливочное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

1. Болгарский перец нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле 2-3 минуты. Залить сливками, добавить сыр и варить на слабом огне, помешивая, до полного расплавления сыра. По вкусу посолить и приправить перцем, добавить нашинкованную зелень укропа, варить еще 2-3 минуты.
2. Пельмени опустить в кипящую подсоленную воду и варить на среднем огне до готовности. Готовые пельмени выложить на тарелку, полить соусом и подавать.

Пельмени



Пельмени старорусские с субпродуктами

Для теста: 1,5 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана молока или воды, по 1/4 ч.ложки соли и сахара, 1 ч.ложка сливочного масла.

Для начинки: по 400 г говяжьего сердца и легких, 2-3 луковицы, 50 г сухих грибов, 1-2 ст.ложки сливочного масла, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Теплую воду смешать с сахаром и солью, добавить яйцо, растопленное сливочное масло, тщательно перемешать. Муку просеять горкой на стол, в середине сделать углубление, влить жидкую смесь и замесить тесто. Накрыть влажной салфеткой и оставить на 30-40 минут.

2. Приготовить начинку: сердце и легкие зачистить от пленок и жира, промыть, отварить до готовности в подсоленной воде, пропустить через мясорубку. Грибы замочить на 2-3 часа, после отварить до готовности, отвар слить, грибы нарезать мелкими кубиками. Лук нашинковать мелкими кубиками, обжарить вместе с грибами на сливочном масле до готовности лука, соединить с измельченными субпродуктами, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

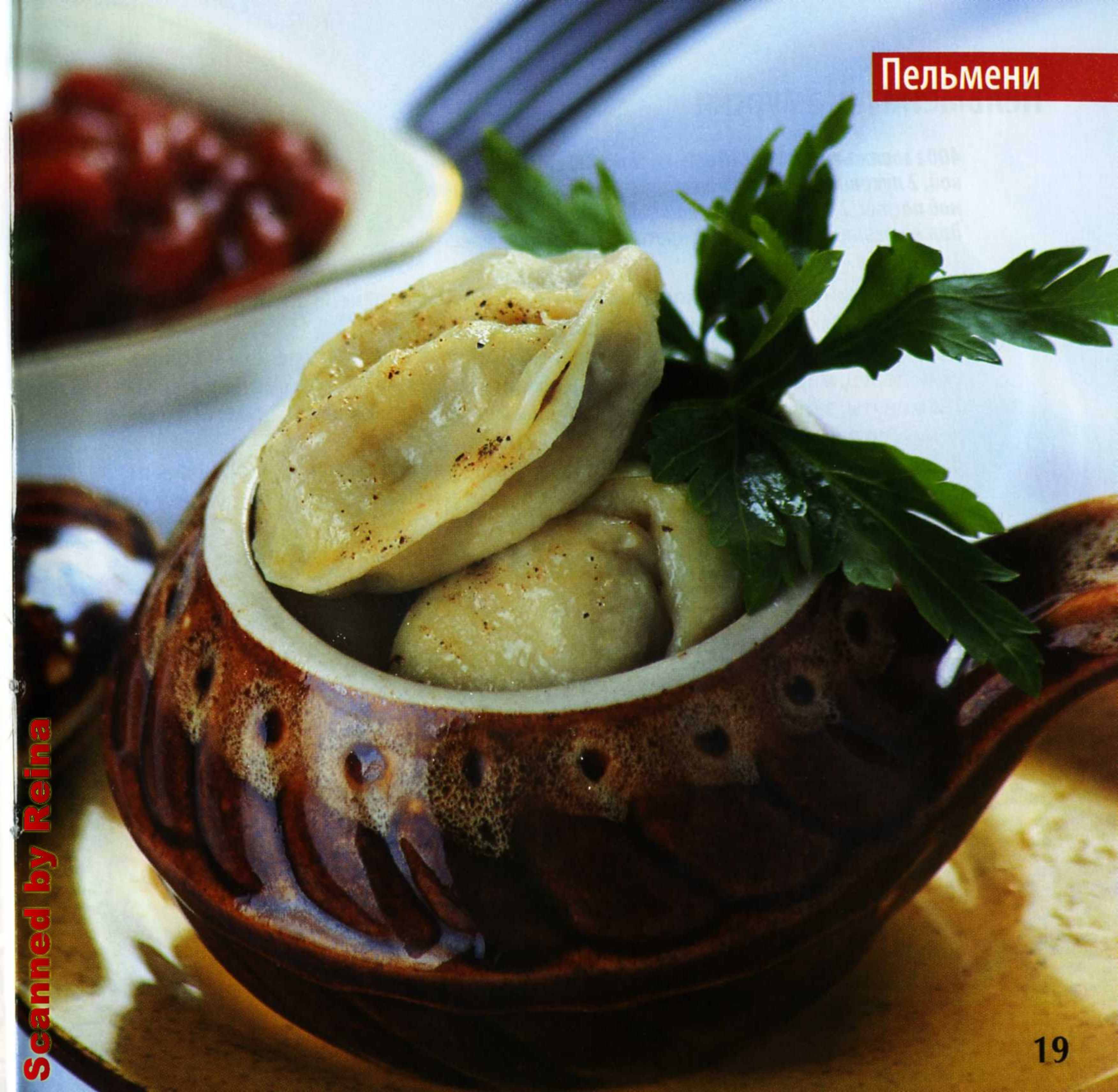
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, вырезать кружочки диаметром 5-6 см, на каждый положить по 1 ч.ложке фарша, сложить пополам, края теста соединить, чтобы получился полумесяц. Затем уголки пельменей соединить, защипнуть.

4. Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду или грибной отвар и варить на слабом огне до готовности.

5. При подаче полить растопленным сливочным маслом или сбрызнуть 3%-ным укусом, посыпать нашинкованной зеленью петрушки или укропа. Отдельно подать сметану.

Для начинки можно также использовать телячью или куриную печень.

Пельмени



Пельмени по-амурски

400 г говяжьей печени, 40 шт. пельменей с мясной начинкой, 2 луковицы, 1 болгарский перец, 2 ст.ложки томатной пасты, 2-3 ст.ложки сметаны, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец.

1. Лук нашинковать полукольцами, перец кубиками, печень зачистить от пленок и желчных протоков, нарезать соломкой.
 2. Лук обжарить на растительном масле 2-3 минуты, выложить печень и болгарский перец, жарить еще 2-3 минуты. Добавить томатную пасту и сметану, тушить 1-2 минуты, затем влить 5-6 стаканов воды или мясного бульона, довести до кипения, по вкусу посолить и приправить перцем.
 3. Разлить приготовленный суп по горшочкам, положить в каждый горшочек по 10 пельменей, накрыть крышками и поместить в нагретую до 200°C духовку на 30-35 минут, до готовности пельменей.
- При подаче посыпать нашинкованной зеленью укропа или петрушки.

Пельмени с яйцами и грибами

Для теста: 1 яйцо, 2/3 стакана холодной воды, 1/2 ч.ложки соли, 3 стакана муки.

Для начинки: 40 г сушеных грибов, 10 яиц, 1 луковица, сливочное масло, соль, черный молотый перец.

1. Муку просеять горкой на стол, в центре сделать углубление, положить яйцо и соль, влить воду и замесить крутое тесто. Накрыть его полотенцем, оставить на 20-30 минут.
2. Грибы замочить на 3-4 часа, затем отварить до готовности, мелко порубить, обжарить на сливочном масле. Лук спассеровать, смешать с грибами, добавить мелко рубленое яйцо, по вкусу посолить и поперчить.
3. Из теста вырезать кружочки, выложить на каждый начинку, сформовать пельмени. Отварить в подсоленной воде до готовности.

Пельмени

Scanned by Reina

Пельмени из дичи под брусничным соусом

Для теста: 300 г муки, 2 желтка, 1/2 стакана воды, 1/3 ч.ложки соли.

Для начинки: 500 г мякоти мяса дичи, 2-3 дольки чеснока, 2 луковицы, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана брусники, 1/2 ч.ложки тертого корня хрена, соль, сахар, черный и красный молотый перец - по вкусу.

1. Из муки, воды, желтков и соли замесить крутое тесто, накрыть полотенцем, дать полежать 25-30 минут.
2. Приготовить соус: бруснику перебрать, промыть, измельчить в блендере, протереть через сито, смешать со сметаной и тертым хреном, приправить по вкусу солью, сахаром и перцем. Взбить в блендере до образования однородной массы.
3. Приготовить начинку: мясо дичи промыть, обсушить, пропустить через мясорубку 2-3 раза. Добавить измельченный чеснок, нашинкованный мелкими кубиками лук, яйцо и молоко, по вкусу посолить и приправить перцем. Фарш тщательно вымесить, не менее 3-5 минут.
4. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, вырезать кружочки. На середину каждого выложить по 1-2 ч.ложки фарша, сформовать пельмени.
5. Пельмени отварить в подсоленной воде, выложить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом и брусничным соусом. Украсить зеленью и подавать.

Вариант соуса

Клюкву (2 стакана) залить 1 стаканом воды, проварить на слабом огне 20 минут, протереть через сито. Добавить по 1/2 стакана сахара и красного сухого вина, варить на слабом огне 10-15 минут. Как только соус начнет густеть, добавить 3-4 ст.ложки апельсинового сока, 1 ч.ложку горчицы, по вкусу посолить и варить еще 3-5 минут.

Пельмени

Scanned by Reina

Пельмени с мясом и грибами

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 1 ст.ложка растительного масла, 1 стакан воды, 1/2 ч.ложки соли.

Для начинки: 500 г мясного фарша, 1 яйцо, 2 луковицы, 250 г шампиньонов, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

Для подачи: сливочное масло, зеленый лук, сметана.

1. Просеять муку горкой на стол, в середине сделать углубление, влить в него яйца, подсоленную воду и растительное масло, перемешать. Постепенно собирая муку со всех сторон, тщательно вымесить крутое однородное тесто. Обернуть пищевой пленкой и дать полежать 20-30 минут.

2. Приготовить начинку: лук и грибы нарезать мелкими кубиками, обжарить до полуготовности на растительном масле, соединить с фаршем, добавить яйцо, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

3. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, вырезать кружочки диаметром 3-5 см. На каждый кружок положить по 1 ч.ложке начинки, края теста смазать яйцом, соединить, чтобы получился полумесяц. Затем уголки пельменей соединить, защипнуть.

4. Пельмени отварить в подсоленной воде до готовности, выложить на тарелку, сверху положить кусочек сливочного масла, посыпать нашинкованным зеленым луком. Отдельно подать сметану.

Вариант подачи
Эти пельмени также хорошо подать с горчичным соусом.

Желтки взбить миксером до увеличения в объеме в 2-3 раза. Продолжая взбивать, добавить измельченный чеснок, горчицу и уксус, по вкусу посолить и поперчить.

Тонкой струйкой влить растительное и оливковое масло. Взбивать до образования однородной массы, 3-5 минут.

Потребуется: 3 желтка, 1 ч.ложка горчицы, 1 стакан оливкового масла, 1/2 стакана растительного масла, 1-2 дольки чеснока, 1/2 ч.ложки винного уксуса, соль, черный молотый перец.

Пельмени



Пельмени, жаренные с грибами и перцем

500 г готовых пельменей, 300 г шампиньонов, 1 болгарский перец, 1 луковица, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

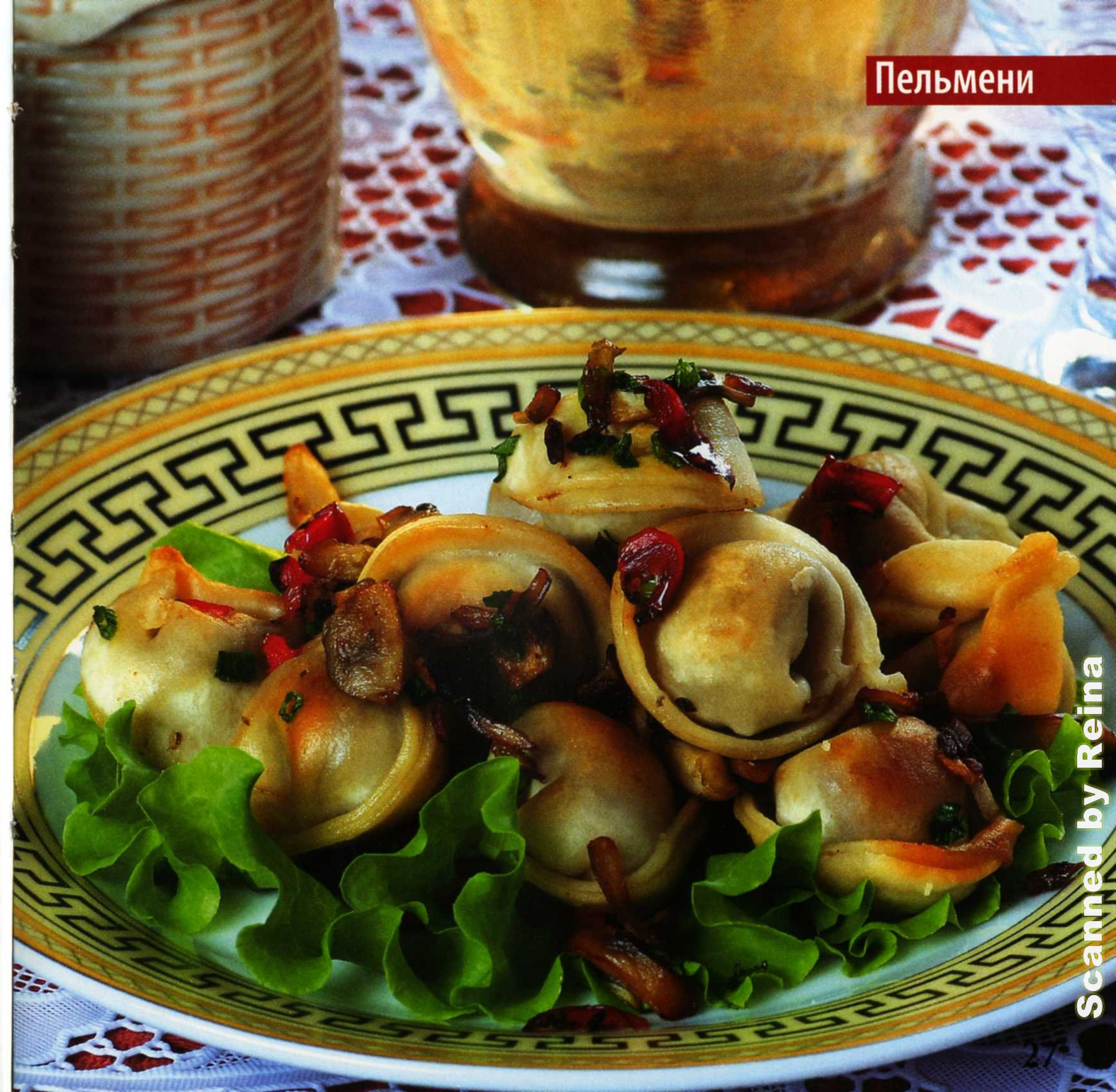
1. Пельмени обжарить на растительном масле до золотистого цвета.
2. Лук, грибы и болгарский перец нарезать кубиками, обжарить до готовности на растительном масле, соединить с пельменями, влить 1/4 стакана воды, по желанию добавить 2-3 ст.ложки сметаны, по вкусу посолить и приправить перцем и тушить на слабом огне 5-7 минут, до готовности пельменей.

Салат с жареными пельменями

*300 г пельменей с куриной начинкой, 2 помидора, 1 стручок болгарского перца, 1 свежий огурец, 1/2 пучка салатных листьев, растительное масло для жаренья.
Для заправки: 1/2 стакана сметаны, 1/2 ч.ложки острой горчицы, 1 ст.ложка соевого соуса, 1-2 веточки зелени сельдерея, соль, черный молотый перец - по вкусу.*

1. Пельмени обжарить до готовности на растительном масле.
2. Помидоры нарезать ломтиками, болгарский перец небольшими кусочками, огурец нашинковать тонкими кружочками. Листья салата промыть, обсушить, нарвать руками на небольшие кусочки.
3. Подготовленные овощи соединить с теплыми пельменями, заправить соусом. Салат выложить на тарелку, украсить зеленью.
4. Приготовление соуса: зелень сельдерея мелко нарезать, смешать с горчицей, соевым соусом и сметаной, по вкусу посолить и приправить перцем. Взбить в блендере до образования однородной массы.

Пельмени



Пельмени, запеченные с сыром и грибами

500 г готовых мясных пельменей, 2 луковицы, 300 г шампиньонов, 100 г твердого сыра, 1/2 пучка зелени петрушки, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

1. Лук нашинковать соломкой, грибы нарезать ломтиками, обжарить вместе на растительном масле до золотистого цвета. Добавить сметану и измельченную зелень укропа, по вкусу посолить и приправить перцем, тушить еще 2-3 минуты. Затем остудить, добавить тертый на мелкой терке сыр, тщательно перемешать.
2. Пельмени отварить до готовности в подсоленной воде, выложить в форму для запекания. Залить сметанно-грибным соусом и запекать в нагретой до 180°C духовке 10-15 минут.

Пельмени в горшочке со сливочным соусом

500 г пельменей с мясной начинкой, 2 стакана 10%-ных сливок, 100 г твердого сыра, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Пельмени обжарить на растительном масле до готовности. Сливки прогреть, по вкусу посолить и приправить перцем.
2. В горшочки выложить обжаренные пельмени, полить сливками, посыпать тертым на мелкой терке сыром. Запекать в нагретой до 220°C духовке 5-7 минут. При подаче посыпать нашинкованной зеленью укропа или петрушки.

Сливки можно заменить сметаной, в этом случае готовые пельмени полить сметаной, перемешать, разложить по горшочкам, посыпать сыром и запекать.



Пельмени с начинкой из капусты

Для теста: 1 яйцо, 1 стакан молока, 2-3 ст.ложки растительного масла, 1/2 ч.ложки соли, мука.

Для фарша: 500 г мякоти свинины, 300 г белокочанной капусты, 2 луковицы, 1/4 пучка зелени укропа, 1 яйцо, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

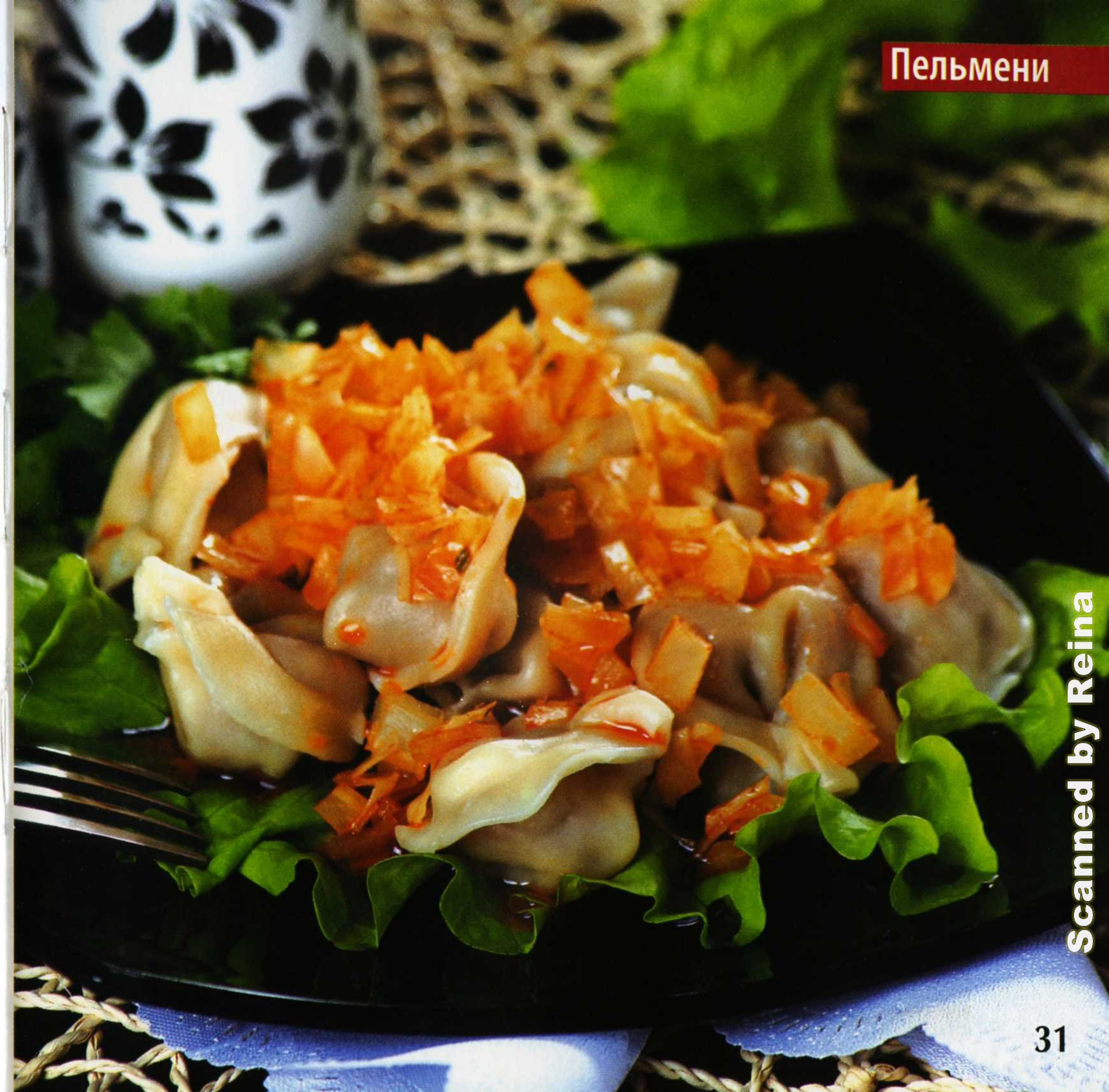
1. Яйцо смешать с молоком, солью, растительным маслом, постепенно добавляя муку, замесить крутое тесто. Обернуть его пищевой пленкой, дать полежать 30-40 минут.
2. Приготовить начинку: мякоть свинины пропустить через мясорубку. Капусту и лук мелко порубить, обжарить на растительном масле до мягкости, добавить фарш и измельченную зелень укропа, по вкусу посолить и поперчить, жарить еще 2-3 минуты. Начинку остудить, добавить яйцо, тщательно перемешать.
3. Тесто тонко раскатать, вырезать кружочки, на середину каждого положить фарш, сформовать пельмени.
4. Варить в кипящей подсоленной воде до готовности. Подавать со сметаной, майонезом или кетчупом.

Пельмени с солеными грибами

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды.

Для начинки: 1/4 вилка капусты, 200 г соленых грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 2-3 ст.ложки топленого масла, черный молотый перец.

1. Капусту, грибы и лук мелко порубить, соединить, добавить яйцо и растопленное масло, приправить по вкусу перцем, тщательно перемешать.
2. Муку просеять горкой на стол, в середине сделать углубление, влить взбитое с водой яйцо, замесить крутое тесто. Накрыть салфеткой, дать полежать 20-30 минут.
3. После раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, вырезать кружки. На каждый положить по 1-2 ч.ложки начинки, края теста соединить, защипнуть.
4. Пельмени варить в слегка подсоленной воде не менее 15 минут. Подавать со сливочным маслом, сметаной.



Пельмени с баклажанами и перцем

300 г готовых мясных пельменей, 2 сладких перца, 1 баклажан, 330 г лука-порей, 4-5 ст.ложек растительного масла, 2-3 дольки чеснока, 1/2 ч.ложки дижонской или европейской горчицы, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу, зелень петрушки или базилика.

1. Перец и баклажан выложить на противень и запекать в нагретой до 180°C духовке до готовности, 10-15 минут. После перец очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками. Баклажан нарезать кубиками, лук-порей нашинковать кольцами.
2. Пельмени отварить до готовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг.
3. На растительном масле обжарить в течение 1-2 минут печеные овощи, добавить лук-порей, пельмени, горчицу и измельченный чеснок, по вкусу посолить и приправить перцем.
4. Жарить на сильном огне, постоянно помешивая, 2-3 минуты. При подаче посыпать нашинкованной зеленью петрушки или базилика.



Пельмени по...



Пельмени по-китайски

Для теста: 3 стакана муки, 2/3 стакана ледяной минеральной воды, щепотка соли, 2 ст.ложки растопленного сливочного масла.

Для начинки: 300 г мякоти свинины, 1 черешок сельдерея, 100 г свежих грибов, 1/2 ч.ложки молотого имбиря, растительное масло для жаренья, 2 ст.ложки соевого соуса, 1 яйцо, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Из муки, воды, соли и растопленного сливочного масла замесить крутое тесто, вымешивая не менее 7-10 минут, чтобы при варке пельмени не разваливались. Завернуть в пищевую пленку, оставить на 30-40 минут.

2. Приготовить начинку: свинину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку. Грибы и сельдерей мелко порубить, слегка поджарить на растительном масле, добавить имбирь, соевый соус и фарш, по вкусу посолить и приправить перцем. Жарить 2-3 минуты, затем остудить, добавить яйцо, тщательно перемешать.

3. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружочки. В середину каждого кружка положить по 1 ст.ложке начинки, края защипнуть.

4. Уложить пельмени в пароварку и готовить 20-30 минут. Подавать с соевым соусом, посыпав нашинкованной зеленью укропа.

Пельмени по...

Считается, что рецепт пельменей в Европу привез Марко Поло из Китая, а в этой стране они издавна были символом достатка и сильного потомства, само слово, которым обозначают китайцы пельмени, созвучно с пожеланием удачи и богатства.

В Китае существует множество примет, связанных с этим кушаньем. Например, цзяо-цзы готовят к Новому году, считая, что съеденный в праздничную ночь пельмень принесет счастье и удачу, «на счастье» следует съесть 3, 6 или 9 пельменей, 4 пельменя - к сытому году, 5 - к урожаю.



Жареные пельмени по-японски

Для теста: 3 стакана муки, 100 г маргарина, 1/2 стакана минеральной воды, по щепотке соли и соды.

Для начинки: 400 г рыбного фарша, 200 г свежих грибов, 1 луковица, 2 ст.ложки соевого соуса, растительное масло для жаренья, соль, черный и белый молотый перец - по вкусу.

1. Муку просеять горкой на стол, в середине сделать углубление, влить воду и растопленный маргарин, добавить соль и соду. Замесить крутое тесто, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30-40 минут.

2. Приготовить начинку: лук и грибы нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, остудить. Соединить с фаршем, добавить соевый соус, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно вымесить.

3. Тесто тонко раскатать, вырезать кружочки. В центр каждого положить по 1 ст.ложке начинки, края теста соединить, защипнуть.

4. Обжарить пельмени на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. После накрыть крышкой и готовить на слабом огне еще 3-5 минут.

Подавать пельмени с соевым или томатным соусом, смешанным с майонезом в пропорции 1:1.

Пельмени, которые готовят в Японии, Китае и Корее, весьма похожи. Японские гёдза делают с начинкой из свинины, капусты, чеснока и кунжутного масла, соли добавляют немного. Жарят гёдза на сковороде с маслом, к ним подают пиалу с соевым соусом, в который пельмени макают. Корейские пельмени делают с начинкой из прозрачной рисовой лапши с острыми овощами.

Пельмени по...

Scanned by Reina

Пельмени в рисовой бумаге по-корейски

1 баклажан, 200 г мякоти свинины, 1 луковица, 2 помидора, 10 листов рисовой бумаги, растительное масло для жаренья, 3 ст.ложки соевого соуса, 1/2 ч.ложки кимчи (или острого томатного соуса), черный и красный молотый перец, соль - по вкусу, зеленый лук.

1. Мякоть свинины промыть, обсушить, нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Добавить нарезанные кубиками баклажан, лук и помидоры, жарить на сильном огне 3-5 минут. После добавить соевый и томатный соус, по вкусу посолить и приправить перцем, тушить на слабом огне 3-5 минут.
2. Листы рисовой бумаги опустить на 1 минуту в теплую воду, затем положить на доску. На середину каждого листа выложить по 1-2 ст.ложки начинки, свернуть конвертиком.
3. Выложить пельмени в пароварку и готовить 5-7 минут. При подаче полить соевым соусом, посыпать нашинкованным зеленым луком.

Пельмени по-корейски

Для теста: 1 стакан воды, соль, 320-350 г муки.

Для начинки: 500 г свинины, 2-3 луковицы, соль, красный молотый перец - по вкусу.

1. В теплую воду добавить соль, всыпать муку и замесить крутое тесто, оставить на 20 минут.
2. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, приправить по вкусу солью и перцем, хорошо перемешать.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, вырезать кружки диаметром 6-8 см, в центр каждого положить фарш, края защипнуть. Убрать пельмени на 30-40 минут в холодильник.
4. Затем уложить на решетку пароварки и готовить 10-12 минут. Подавать с соевым соусом.



Равиоли с курицей и перцем

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 2/3 стакана воды, 1 ст.ложка растительного масла, 1/4 ч.ложки соли.

Для начинки: 500 г куриного филе, 1 луковица, 3 картофелины, 1/4 стакана красного сухого вина, 1 желток, 3-4 веточки зелени петрушки, сливочное масло для жаренья, соль, черный молотый перец - по вкусу.

Для соуса: 2 болгарских перца, сливочное масло для жаренья, 1/4 стакана 10%-ных сливок, 1 ст.ложка томатной пасты, 3-4 веточки зелени петрушки, соль, паприка, черный молотый перец - по вкусу.

1. Из муки, яиц, воды, растительного масла и соли замесить крутое тесто, обернуть пищевой пленкой и оставить на 30-40 минут.

2. Приготовить начинку: лук и куриное филе нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. После влить вино и тушить на слабом огне 10-12 минут, по вкусу посолить, приправить перцем. Картофель отварить в подсоленной воде, протереть через сито. Охлажденный картофель и куриное мясо смешать, добавить желток, нашинкованную зелень петрушки, тщательно перемешать.

3. Приготовить соус: болгарский перец нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле 2-3 минуты. После влить сливки, добавить томатную пасту, по вкусу посолить, приправить перцем и паприкой. Тушить на слабом огне 3-5 минут. В конце тушения добавить нашинкованную зелень петрушки.

4. Тесто тонко раскатать, разделить на два пласта. На один пласт чайной ложкой выложить начинку на расстоянии 5-6 см друг от друга. Накрыть вторым пластом, тесто соединить, прижимая пальцами вокруг начинки.

5. После разрезать на квадраты или специальной формочкой вырезать круглые равиоли.

6. Опустить равиоли в кипящую подсоленную воду и варить при слабом кипении до готовности. Переложить равиоли в соус, прогреть. При подаче украсить зеленью.

Пельмени по...

Scanned by Reina



Равиоли с копченым лососем в сливочном соусе

150 г готового пельменного теста, 500 г филе копченого лосося, 2 ст.ложки густых сливок, 2 ч.ложки рубленой зелени укропа, соль, черный молотый перец - по вкусу.

Для соуса: 1 стакан сливок, 1/2 стакана белого сухого вина, 1 ст.ложка муки, 1 ст.ложка сливочного масла, 1 ст.ложка сока лимона, 2 ст.ложки рубленой зелени укропа, черный молотый перец, соль.

1. Рыбу соединить со сливками и зеленью, измельчить в блендере до образования однородной массы, по вкусу посолить и поперчить.
2. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружочки, на каждый положить по 1 ч.ложке фарша, края защипнуть.
3. Выложить равиоли в кипящую подсоленную воду и варить до готовности.
4. Приготовить соус: муку спассеровать на масле до светло-кремового цвета, добавить сливки, постоянно помешивая, чтобы не образовалось комочков, довести до кипения. Влить вино и лимонный сок, варить 5 минут, затем по вкусу посолить и поперчить, добавить рубленую зелень и хорошо перемешать.
5. Готовые равиоли выложить на блюдо, полить сливочным соусом и подавать.

Варианты начинки

1. Сыр и яйца натереть на мелкой терке, добавить измельченную зелень, чеснок и майонез, по вкусу посолить и приправить специями, тщательно вымешать.

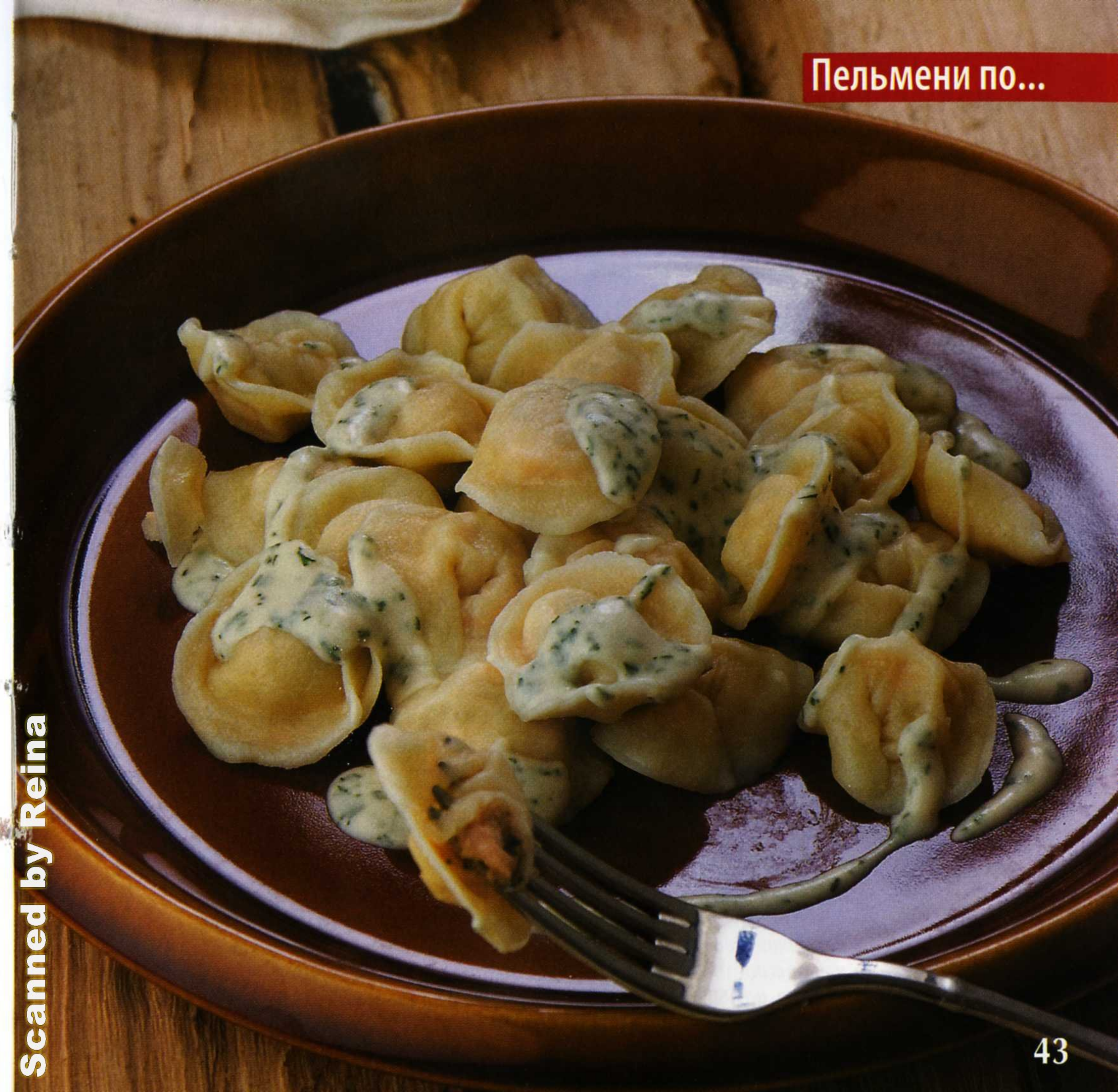
Потребуется: 300 г твердого сыра, 2 вареных яйца, 3-4 ст.ложки майонеза, 1-2 дольки чеснока, 1/4 пучка зелени укропа или петрушки, соль, мускатный орех, черный молотый перец - по вкусу.

2. Плавленный и твердый сыр натереть на мелкой терке, добавить сметану, нашинкованную зелень, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

Потребуется: 300 г плавленого сыра, 100 г твердого сыра, 2 ст.ложки сметаны, 1-2 веточки эстрагона или 1/4 пучка укропа, сливочное масло для жаренья, 3-4 помидора, соль, черный молотый перец - по вкусу.

Пельмени по...

Scanned by Reina



Равиоли с грибами в бульоне

Для теста: 1 стакан муки, 3 желтка, 2-3 ст.ложки воды, щепотка соли.

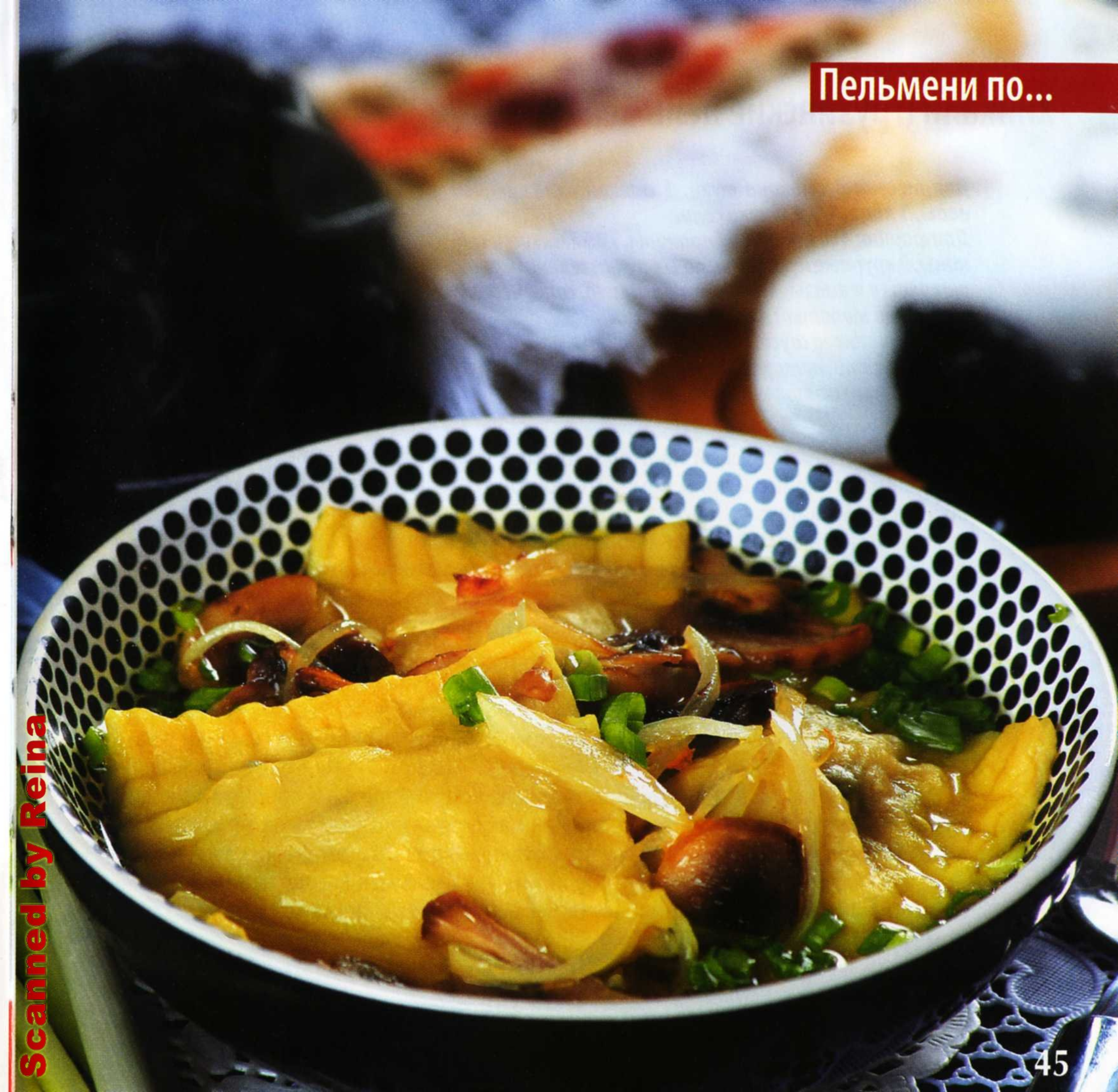
Для начинки: 400 г шампиньонов, 150 г отварного куриного мяса, 2 луковицы, 1/2 стакана сметаны, сливочное масло для жаренья, 1 яйцо для смазки, соль, черный молотый перец - по вкусу.

Для бульона: 1 луковица, 200 г шампиньонов, 1/2 пучка зеленого лука, сливочное масло для жаренья, 1 л куриного бульона, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Из муки, желтков, воды и соли замесить крутое тесто, обернуть влажным льняным полотенцем и оставить на 1-1,5 часа.
2. Приготовить начинку: лук и грибы нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле 2-3 минуты, добавить мелкорубленое мясо курицы и сметану, по вкусу посолить и приправить перцем, тушить на слабом огне до загустения. Остудить.
3. Тесто тонко раскатать, разрезать на квадраты со стороной 5-7 см. На половину квадратов выложить по 1-2 ч.ложки начинки, края теста смазать взбитым яйцом, накрыть оставшимися квадратами. Края теста соединить, надавив зубчиками вилки.
4. Приготовить бульон: лук нашинковать соломкой, грибы нарезать ломиками, обжарить вместе на сливочном масле 2-3 минуты, затем опустить в кипящий куриный бульон, добавить равиоли, по вкусу посолить и приправить перцем, варить на слабом огне до готовности.
5. При подаче равиоли выложить в тарелки, залить бульоном с грибами и луком, посыпать нашинкованным зеленым луком.

Равиоли - небольшие итальянские пельмени с самой разнообразной начинкой - от мясной до сладкой. Чаще всего для приготовления используют пресное тесто, сворачивают итальянские пельмешки в форме полумесяца, но бывают также квадратные и овальные равиоли. Их можно не только варить в бульоне или воде, но и жарить в масле.

Пельмени по...



Хинкали (грузинские пельмени)

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан охлажденной воды, 1 яйцо, 1/2 ч.ложки соли.

Для фарша: 400 г жирной баранины, 200 г мякоти свинины, 2 крупные луковицы, по 1/4 пучка зелени укропа, петрушки и кинзы, 1 веточка базилика, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

Для сметанного соуса: 1 стакан сметаны, по 1/4 пучка зелени укропа, петрушки и кинзы, 2-3 дольки чеснока, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Муку просеять горкой на стол, в центре сделать углубление, влить теплую воду, добавить яйцо и соль. Замесить крутое тесто, накрыть полотенцем и оставить на 20-30 минут.
2. Приготовить фарш: мякоть баранины и свинины промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить измельченную зелень, по вкусу посолить и приправить перцем. После в фарш добавить 4-5 столовых ложек теплой воды или мясного бульона, тщательно вымешать, фарш должен получиться сочным.
3. Тесто скатать в жгут, нарезать небольшими кусочками, раскатать их в лепешки, на середину выложить по 1-2 столовые ложки начинки, края теста соединить, формируя шар, или краешки теста собрать маленькими складочками поверх начинки и защипнуть.
4. Опустить хинкали в кипящую подсоленную воду и варить на среднем огне до готовности, 10-12 минут. Готовые хинкали аккуратно выложить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом, отдельно подать сметанный соус.
5. Приготовление соуса: сметану соединить с измельченным чесноком и зеленью, по вкусу посолить и приправить черным молотым перцем, тщательно перемешать.

Пельмени по...

Scanned by Reina



Хинкали с грибами

Для теста: 3 стакана муки, 2 яйца, 3/4 стакана теплой воды, 1/4 ч.ложки соли.

Для начинки: 600 г лесных грибов, 3 луковицы, 100 г сыра сулугуни, 1/4 пучка зелени кинзы, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

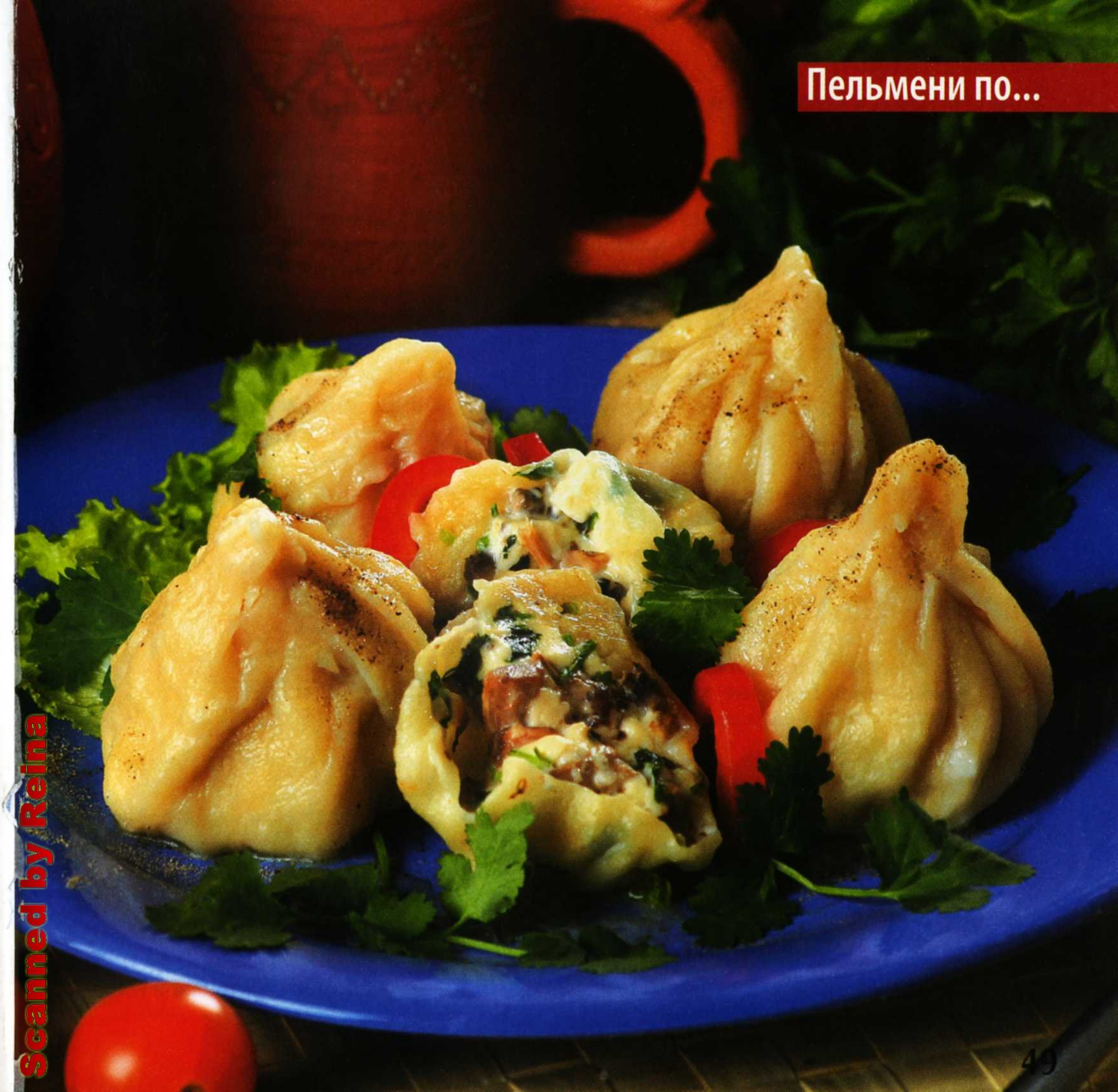
1. Из муки, воды, соли и яиц замесить крутое тесто, обернуть пищевой пленкой и оставить на 20-30 минут.
2. Приготовить начинку: грибы и лук нашинковать кубиками, обжарить на растительном масле до полуготовности, по вкусу посолить и приправить перцем. Остудить, затем смешать с тертым на мелкой терке сыром и нашинкованной зеленью.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, вырезать кружочки диаметром 6-8 см. В середину каждого кружочка положить по 1,5 ст.ложки начинки, края теста собрать маленькими складочками над начинкой, защипнуть, формируя небольшой хвостик.
4. Опустить хинкали в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне 7-10 минут, до готовности.
5. При подаче полить растопленным сливочным маслом, посыпать черным молотым перцем, нашинкованной зеленью петрушки или кинзы.

Хинкали - крупные грузинские пельмени. В старину настоящие горцы, чтобы приготовить настоящие хинкали, рубили кинжалами мясо горного козла. Со временем к фаршу стали относиться не столь строго, для приготовления берут говядину и баранину, а измельчают мясо с помощью мясорубки...

Но до сих пор поедание хинкали - целый ритуал, едят их только руками, какими обжигающими они бы ни были, причем надкусывают так, чтобы не пролить ни капли вкуснящего сочка, скопившегося внутри во время варки.

Репчатый лук и зелень кинзы в хинкали добавляются по вкусу.

Пельмени по...



Кук чучвара (пельмени по-узбекски)

Для теста: 1 яйцо, 1/2 ч.ложки соли, 250 г муки, минеральная вода.

Для начинки: 500 г смеси зелени (зеленый лук, щавель, петрушка, укроп, шпинат, кинза), 2-3 веточки мяты, 150-200 г бараньего фарша, 2-3 луковицы, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Муку просеять горкой на стол, в центре сделать углубление, добавить яйцо и столько холодной воды, чтобы получилось эластичное тесто. Накрыть салфеткой, дать полежать 10-15 минут.
2. Зелень промыть, мелко порубить, перемешать с фаршем и измельченными луковичками, по вкусу посолить и поперчить, хорошо вымесить руками.
3. Тесто раскатать в пласт, вырезать кружочки диаметром 4-5 см, положить на каждый начинку, слепить пельмени.
4. Отварить в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду слить, пельмени полить растопленным маслом. Подавать можно с густой сметаной и зеленью.

Бораки (пельмени по-армянски)

Для теста: 1 яйцо, 2 ст.ложки воды, 1 стакан муки.

Для начинки: 3 крупные луковицы, 300 г телятины, 2 ст.ложки измельченной зелени, 1 ч.ложка черного молотого перца, соль.

1. Приготовить тесто, соединив яйцо, воду и муку, раскатать в тонкий пласт, нарезать прямоугольниками 5х6 см.
2. Лук мелко порубить, обжарить вместе с фаршем на растительном масле, добавить зелень, соль и молотый перец, перемешать.
3. Выложить на кусочки теста начинку и свернуть в форме стаканчика, начинка должна не доходить до краев 1 см.
4. Поставить бораки в кастрюлю открытой начинкой вверх, влить 1-1,5 стакана бульона и припустить под крышкой до полуготовности.
5. Затем бораки вынуть, дать стечь бульону и обжарить на масле до румяной корочки.

Пельмени по...

Картофельные пельмени по-марийски

500 г картофеля, 2-3 ст.ложки овсяной или пшеничной муки, 1 яйцо, соль, растительное масло для жаренья, сметана.

Для начинки: 2-3 луковицы, 100-150 г свиного сала, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Картофель очистить, натереть на мелкой терке, слегка отжать, добавить яйцо и муку, по вкусу посолить, хорошо перемешать.
2. Приготовить начинку: сало и лук нарезать мелкими кубиками, по вкусу посолить и поперчить, хорошо перемешать.
3. Из картофельной массы сформовать круглые лепешки, на середину каждой положить начинку, лепешки сложить пополам, края закрепить, придать пельменям форму полумесяца.
4. Обжарить в масле с двух сторон до румяной корочки, подавать со сметаной.

Мантапур - (пельмени по-армянски)

1,5 стакана муки, 2 яйца, 250 г отварной говядины, 1 луковица, 2 ст. ложки топленого масла, соль, черный молотый перец, зелень петрушки - по вкусу.

1. Муку просеять горкой на стол, добавить яйца и немного воды, замесить тесто.
2. Мясо 2 раза пропустить через мясорубку. Лук мелко порубить, обжарить на топленом масле, смешать с фаршем, добавить рубленую зелень петрушки, соль и перец, хорошо вымесить.
3. Тесто разделить на 2 части, раскатать в тонкие пласты. На первый пласт на расстоянии 2 см от края выложить с промежутками небольшие кусочки фарша. Тесто вокруг начинки смазать взбитым яйцом, сверху уложить второй пласт теста. Круглой выемкой вырезать пельмени, края хорошо защипнуть.
4. Опустить пельмени в горячий мясной бульон, варить на слабом огне до готовности. Подавать пельмени горячими, полив мацуном с измельченным чесноком. Отдельно в пиалах подать горячий бульон.

Пельмени по...



Эчпочмаки

Для теста: 2 стакана воды, 1 яйцо, 1 ст.ложка растительного масла, 1 ч.ложка соли, мука.

Для начинки: 1 кг окорочков, 3 луковицы, 1 стакан отварного риса, 1/2 стакана холодной воды, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Яйцо растереть с солью, добавить растительное масло, затем, понемногу вливая воду и добавляя муку, замесить некрутое эластичное тесто. Накрыть салфеткой, оставить на 20-30 минут.
2. Приготовить начинку: отделить мясо от костей, пропустить через мясорубку вместе с луковицами, затем в получившийся фарш добавить рис и холодную воду, по вкусу посолить и поперчить, хорошо перемешать.
3. Из теста раскатать тонкие лепешки диаметром 7-8 см, выложить на середину каждой фарш, защипнуть края в виде треугольных пельменей.
4. Отварить в подсоленной воде 10-15 минут до готовности, подавать, посыпав рубленой зеленью.

Кабынта (пельмени по-осетински)

200-300 г пельменного теста, 250 г листьев черемши, 150 г осетинского сыра, соль.

1. Приготовить начинку: листья черемши промыть, обсушить, мелко порубить, по вкусу посолить, сыр размять до получения однородной эластичной массы. Смешать черемшу с сыром и слегка растереть.
2. Тесто раскатать в пласт, вырезать кружочки, положить на каждый начинку, сформовать пельмени в форме полумесяца.
3. Отварить в слегка подсоленной воде до готовности. Подавать горячими с кислым молоком.

Пельмени по...



Позы (бурятские пельмени)

Для теста: 3 стакана муки, 1 яйцо, по 1/2 стакана охлажденного молока и воды, щепотка соли.

Для начинки: 500 г мякоти говядины, 200 г жирной свинины, 2 луковицы, 2-3 дольки чеснока, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

1. Муку просеять горкой на стол, в середине сделать углубление, влить взбитое с водой и молоком яйцо, добавить соль, замесить крутое тесто. Обернуть его пищевой пленкой, положить в прохладное место на 30-40 минут.
2. Приготовить начинку: мякоть говядины и свинины пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. Фарш по вкусу посолить и приправить перцем, добавить 3-4 столовые ложки воды, тщательно вымешать.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 3-5 мм, вырезать кружочки диаметром 5-7 см. В центр каждого положить по 1-2 столовые ложки начинки, края теста защипнуть так, чтобы середина оставалась открытой.
4. Выложить pozy в пароварку и готовить 15-20 минут. При подаче посыпать нашинкованным зеленым луком, полить растопленным сливочным маслом, отдельно подать сметану.



Вареники



Вареники с картофелем и шпиком по-литовски

*250 г муки, 1/2 стакана воды, 1 яйцо, соль, сливочное масло, сметана.
Для начинки: 650 г картофеля, 1 луковица, 50 г шпика, 1 яйцо, соль,
черный молотый перец.*

1. Из муки, воды, яйца и соли замесить эластичное тесто, дать ему полежать 20-30 минут.
2. Приготовить начинку: картофель отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, размять в пюре, шпик и лук нарезать мелкими кубиками, обжарить до золотистого цвета, соединить с картофелем, добавить яйцо, по вкусу посолить и поперчить, хорошо перемешать.
3. Тесто раскатать в тонкие полосы, на один край чайной ложкой выложить фарш, оставляя промежутки 2-3 см, накрыть свободным краем, тесто вокруг фарша прижать.
4. Вырезать формой вареники, отварить до готовности в кипящей подсоленной воде. При подаче полить растопленным сливочным маслом и сметаной.

Салат с семгой и ленивыми варениками

*2 свежих огурца, 150 г слабосоленой семги, 1/4 банки маслин, 30 г лука-порей, 4 ст.ложки оливкового масла, 1 ст.ложка лимонного сока, 2 ч.ложки соевого соуса, соль, белый и черный молотый перец.
Для вареников: 200 г сыра фета, 2 яйца, мука.*

1. Приготовить вареники: фету взбить с яйцами, постепенно добавляя муку, замесить мягкое тесто, скатать из него жгуты, нарезать небольшими кусочками. Опустить в кипящую подсоленную воду и варить 3-5 минут. Затем откинуть вареники на дуршлаг, сбрызнуть оливковым маслом.
2. Семгу нарезать тонкими ломтиками, огурец нашинковать тонкой соломой, лук-порей кольцами, маслины разрезать вдоль пополам.
3. Подготовленные продукты соединить с ленивыми варениками, по вкусу посолить и поперчить. Заправить оливковым маслом, смешанным с соевым соусом и лимонным соком.



Вареники с картофелем, шкварками и луком

Для теста: 3 стакана муки, 1/2 стакана воды, 2 яйца, щепотка соли.

Для начинки: 2 луковицы, 4-5 картофелин, 100 г сливочного масла, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

Для шкварок: 150 г сала, 2 луковицы, 1/4 пучка зелени укропа, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Муку просеять горкой на стол, в середине сделать углубление, влить воду, яйца, добавить соль и замесить крутое тесто. После тесто накрыть полотенцем, дать полежать 10-15 минут.

2. Приготовить начинку: лук нарезать мелкими кубиками, обжарить до золотистого цвета на растительном масле. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, размять в густое пюре, добавить масло и обжаренный лук, по вкусу приправить перцем, тщательно перемешать, остудить.

3. Тесто тонко раскатать, вырезать кружочки диаметром 5 см, в центр каждого кружочка выложить по 1 стложке начинки, края теста соединить, защипнуть.

4. Опустить вареники в подсоленную кипящую воду и варить на среднем огне при слабом кипении 5-7 минут.

5. Готовые вареники выложить на тарелку, полить шкварками с луком, украсить зеленью и подавать.

Приготовление шкварок с луком: сало слегка подморозить, нарезать мелкими кубиками, выложить на раскаленную сковороду и жарить, помешивая, 2-3 минуты, до золотистого цвета. После добавить мелко нарезанный лук, жарить на сильном огне до золотистого цвета, по вкусу посолить и приправить перцем, добавить нашинкованную зелень укропа, жарить еще 1-2 минуты.

Зажарка получится ароматнее, если вместо сала взять бекон или копченую грудинку.

Вареники



Scanned by Reina

Вареники с картофелем и сыром

Для теста: 3 стакана муки, 2 яйца, 3/4 стакана теплой воды, 1/2 ч.ложки соли.

Для начинки: 800 г картофеля, 150 г сыра чеддер, 3 луковицы, 2-3 дольки чеснока, сливочное масло для жаренья, соль, черный молотый перец - по вкусу.

Для подачи: сливочное масло, зелень укропа или петрушки.

1. Из муки, воды, яиц и соли замесить гладкое эластичное тесто, если оно получится тугим, влить еще воды.
2. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить, картофель протереть через сито. Лук нашинковать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, по вкусу посолить. Сыр натереть на мелкой терке.
3. В картофель добавить половину обжаренного лука, сыр, измельченный чеснок, тщательно перемешать, по вкусу приправить перцем.
4. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, стаканом вырезать кружочки, на половину выложить по 1-2 ч.ложки начинки, края теста смазать взбитым яйцом. Накрыть оставшимися кружочками, края защипнуть.
5. Опустить вареники в подсоленную кипящую воду и варить на среднем огне до готовности. При подаче выложить на тарелку, полить сливочным маслом с оставшимся луком, нашинкованной зеленью укропа или петрушки.

Для приготовления вареников или пельменей можно использовать тесто, подкрашенное натуральными компонентами. Например: зелень сельдерея промыть, обсушить, измельчить в блендере, добавить яйца и сметану, по вкусу посолить, постепенно всыпать муку и замесить мягкое тесто. Потребуется: 4-5 веточек зелени сельдерея (60 г), 3 яйца, 1/2 стакана сметаны, мука, соль - по вкусу.



Сырный суп с креветками и варениками

300 г вареников с картофелем и грибами, 250 г очищенных креветок, 1 луковица, 1 морковь, 2 плавленых сливочных сырка, сливочное масло для жаренья, соль, белый молотый перец - по вкусу, зеленый лук.

1. Лук и морковь нашинковать тонкой соломкой, обжарить на сливочном масле до мягкости.
2. Затем залить 1 л горячей воды и довести до кипения. Добавить тертый на мелкой терке сыр, по вкусу посолить и приправить перцем. Варить на слабом огне до полного расплавления сыра.
3. Затем опустить вареники и варить на слабом огне, помешивая, 5-7 минут. За 2-3 минуты до окончания варки добавить креветки. При подаче посыпать рубленым зеленым луком.

Грибной суп с картофельными варениками

300 г картофельных вареников, 250 г свежих или мороженных опят, 2-3 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, сливочное масло для жаренья, соль, черный молотый перец - по вкусу, зелень укропа или петрушки, сметана.

1. Картофель нарезать брусочками, опустить в кипящую воду (1-1,5 л) и варить на слабом огне до полуготовности.
2. Лук и морковь нарезать тонкой соломкой, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Добавить грибы и жарить еще 3-5 минут, затем выложить к картофелю.
3. Суп по вкусу посолить и приправить перцем, варить на слабом огне до готовности картофеля и грибов. За 3-5 минут до окончания варки запустить картофельные вареники. При подаче посыпать нашинкованной зеленью укропа или петрушки. Отдельно подать сметану.



Вареники с печенью и гречневой кашей

Для теста: 2 стакана муки, 3/4 стакана воды, 1 яйцо, 1/4 ч.ложки соли.

Для начинки: 400 г говяжьей печени, 1/2 стакана гречневой крупы, 1 луковица, сливочное масло для жаренья, соль, черный молотый перец - по вкусу.

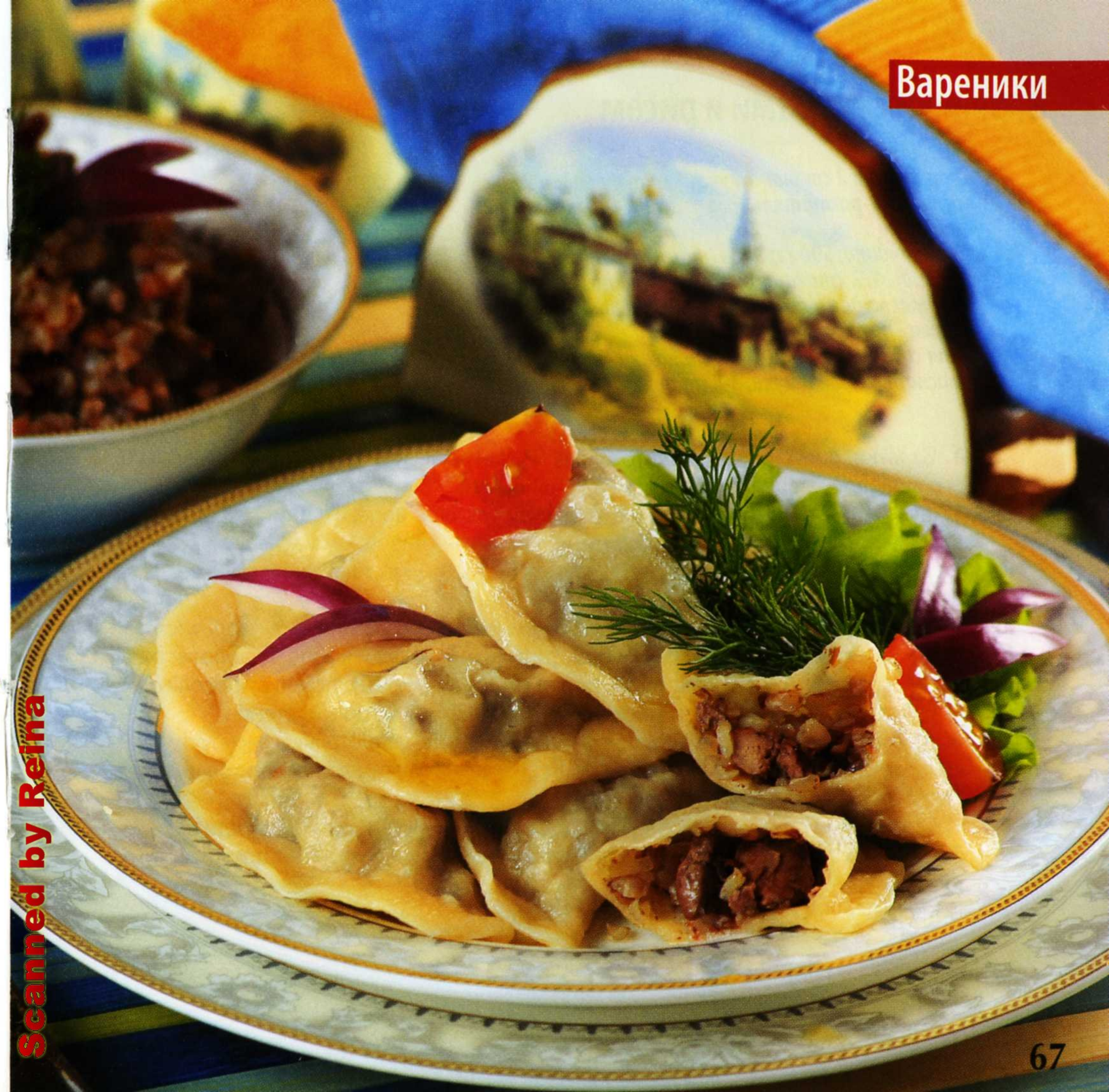
1. Из муки, воды, яйца и соли замесить крутое тесто, обернуть пищевой пленкой, дать полежать 20-30 минут.
2. Гречневую крупу промыть, залить 1 стаканом воды и варить при слабом кипении до готовности. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета.
3. Печень зачистить от пленок и желчных протоков, мелко нарезать и обжарить 2-3 минуты на сливочном масле, выложить лук и гречневую кашу, по вкусу посолить и приправить перцем, жарить еще 2-3 минуты. Остудить.
4. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, вырезать кружочки диаметром 5-6 см, на каждый положить по 1-2 ч.ложки начинки, сложить пополам, края теста соединить, защипнуть.
5. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до готовности, готовые вареники должны всплыть. При подаче полить растопленным сливочным маслом, отдельно подать сметану.

Вареники с творогом старорусские

500 г теста для вареников, 600 г творога, 3 ст.ложки густой сметаны + 2 стакана сметаны для запекания, сахар.

1. Творог протереть через сито, добавить сметану и сахар, хорошо перемешать.
2. Тесто раскатать в пласт, вырезать кружочки, в центр каждого положить творожную начинку, края защипнуть косичкой.
3. Отварить вареники в подсоленной воде 8-10 минут, откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости. Затем переложить в форму, залить сметаной и запекать в духовке при 170°C до румяности.

Вареники



Вареники с грибами и рисом

Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 2-3 ст.ложки растительного масла, 1/4 ч.ложки соли.

Для начинки: 500 г грибов (шампиньоны, белые, опята), 1/2 стакана риса, 1 луковица, сливочное масло для жаренья, соль, черный молотый перец - по вкусу.

Для соуса: 1 луковица, 2-3 ст.ложки сливочного масла, 1 ч.ложка муки, 3-4 ст.ложки сметаны.

1. Из муки, воды, растительного масла и соли замесить крутое тесто, обернуть его пищевой пленкой и оставить на 50-60 минут.

2. Рис отварить до готовности в слегка подсоленной воде, откинуть на сито. Лук и грибы нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до мягкости, по вкусу посолить и приправить перцем. Добавить рис, тщательно перемешать, остудить.

3. Приготовить соус: лук нарезать мелкими кубиками, обжарить до золотистого цвета на сливочном масле. Муку обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, развести 1/2 стакана воды, добавить лук и сметану, по вкусу посолить и приправить перцем. Варить, помешивая, на слабом огне до загустения.

4. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, вырезать кружочки диаметром 6-7 см, на середину каждого выложить по 1 ст.ложке начинки, сложить пополам, края теста соединить, защипнуть.

5. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду и варить на среднем огне 2-3 минуты, после обжарить на сливочном масле с двух сторон до золотистого цвета.

При подаче полить соусом, украсить зеленью.

Вареники

Scanned by Reina



Капустники

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, 1 ст.ложка растительного масла, щепотка соли.

Для начинки: 400 г мякоти свинины, 300 г квашеной капусты, 1 луковица, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

1. Из муки, воды, яйца, растительного масла и соли замесить крутое тесто, обернуть пищевой пленкой и дать полежать 30-40 минут.

2. Капусту промыть, отжать, мелко нарезать, лук нашинковать мелкими кубиками. Мякоть свинины промыть, обсушить, мелко нарезать. На растительном масле обжарить лук 2-3 минуты, выложить свинину, жарить еще 3-5 минут. Затем добавить капусту и тушить на слабом огне до мягкости, по вкусу посолить и приправить перцем. Остудить.

3. Тесто тонко раскатать, вырезать кружочки диаметром 8-10 см, на середину каждого положить по 1-2 ст.ложки начинки, края теста соединить, защипнуть косичкой.

4. Опустить вареники в подсоленную кипящую воду и варить на слабом огне 7-10 минут. При подаче полить растопленным сливочным маслом, отдельно подать сметану.

Вариант начинки

Тыкву нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, влить сливки и тушить на слабом огне до готовности. Измельчить в блендере, откинуть на сито, дать стечь лишней жидкости. Креветки очистить, нарезать мелкими кубиками, добавить измельченную зелень тимьяна, лимонный сок, соевый соус и тыквенное пюре, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно вымешать. Если фарш получится жидким, добавить 2-3 ст.ложки муки.

Потребуется: 300 г тыквы, 1 стакан 10%-ных сливок, 300 г очищенных креветок, 1-2 веточки зелени тимьяна, 1 ст.ложка лимонного сока, 2 ч.ложки соевого соуса, 3 ст.ложки сливочного масла, соль, белый молотый перец - по вкусу.

Вареники



Ленивые вареники с творогом и зеленью

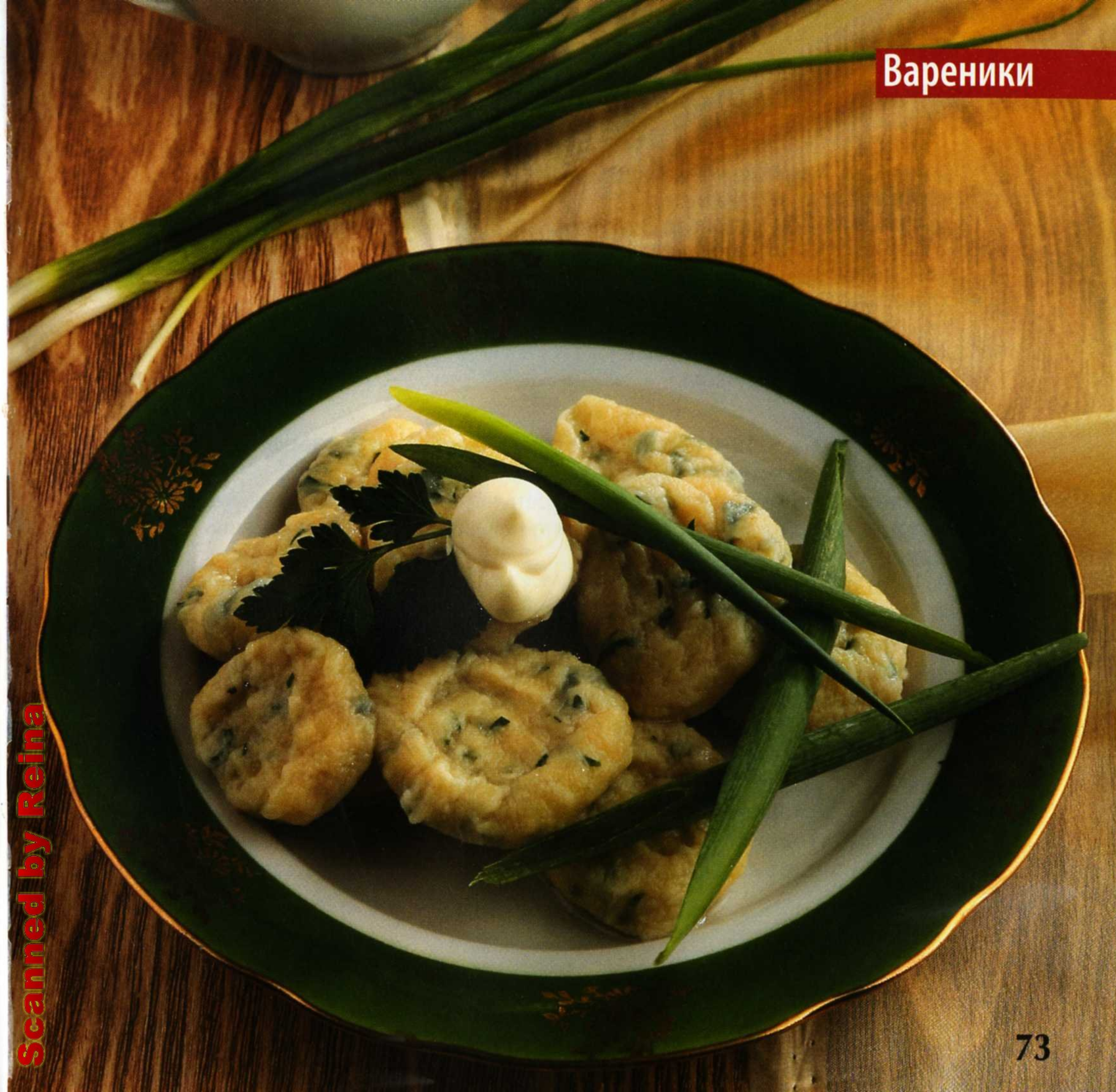
400 г творога, 2 яйца, 2-3 ст.ложки сметаны, мука, 1 ст.ложка крахмала, по 1/4 пучка зелени укропа и петрушки, соль, паприка.

1. Творог растереть с яйцами и сметаной, добавить крахмал и мелко нарезанную зелень, по вкусу посолить и приправить паприкой, хорошо перемешать, всыпать столько муки, чтобы получилось мягкое тесто.
2. Раскатать из теста жгуты, нарезать небольшими кусочками, затем сплющить каждый кусочек руками, чтобы получились лепешки.
3. Выложить в кипящую слегка подсоленную воду и варить на слабом огне 5-7 минут. После откинуть вареники на сито, выложить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом или сметаной, украсить дольками свежих овощей, зеленью, посыпать паприкой и подавать.

Ленивые вареники с кальмарами

*4-5 тушек кальмаров, 100 г моркови по-корейски, 1 луковица, 2 помидора, растительное масло для жаренья, 1 ст.ложка сока лайма или лимона, 2 ст.ложки соевого соуса, соль - по вкусу.
Для вареников: 3 яйца, 3 ст.ложки майонеза, 2 ст.ложки сметаны, мука, соль - по вкусу.*

1. Яйца взбить с майонезом и сметаной, по вкусу посолить, постепенно всыпая муку, замесить мягкое тесто. Раскатать в пласт толщиной 3-5 мм, нарезать небольшими ромбиками. Отварить в подсоленной воде 3-5 минут, откинуть на дуршлаг.
2. Кальмары ошпарить, очистить, нарезать тонкими кольцами. Помидоры ошпарить, снять кожицу, мякоть нарезать ломтиками.
3. Лук нашинковать кольцами, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, выложить морковь и помидоры, жарить на сильном огне 2-3 минуты. Затем добавить кальмары, соевый соус и сок лайма, по вкусу посолить и жарить еще 2-3 минуты. После выложить ленивые вареники, огонь убавить до минимального и тушить 3-5 минут.



Творожные вареники с апельсином и карамелью

Для теста: 3 стакана муки, 1/2 стакана молока, 2 белка, щепотка соли.

Для начинки: 300 г творога, 2 желтка, 1/4 стакана сахара, 2 ст.ложки сливочного масла, 1 ст.ложка картофельного крахмала.

Для соуса: 2 апельсина, 3-4 ст.ложки меда, 1/2 стакана апельсинового сока, 1 ст.ложка сливочного масла.

1. Белки слегка взбить с молоком и солью, всыпать муку, замесить тугое тесто. Накрыть полотенцем, дать полежать 20-30 минут.
2. Приготовить начинку: творог протереть через сито, добавить взбитые с крахмалом и сахаром желтки, растопленное сливочное масло, тщательно перемешать.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, вырезать с помощью стакана кружочки, в центр каждого положить по 1 ст.ложке творожной начинки, края теста соединить, защипнуть.
4. Отварить вареники в слегка подсоленной воде до готовности. Выложить на сито, полить растопленным сливочным маслом.
5. Приготовить соус: апельсины очистить от кожицы, белых пленок и косточек, мякоть нарезать кубиками, обжарить в течение 2-3 минут на сливочном масле. Затем влить сок, добавить мед и уварить соус наполовину, по желанию приправить молотой корицей.
6. Выложить готовые вареники в соус, проварить 2-3 минуты. Затем выложить на тарелку, украсить дольками апельсина, по желанию посыпать молотым розовым перцем.

Вареники

Scanned by Reina



Салат фруктовый с творожными варениками

500 г творожных вареников, 250 г винограда, 2 кисло-сладких яблока, 1 стакан фруктового йогурта, 1/2 ч.ложки шафрана, 2 ч.ложки растопленного сливочного масла, соль - по вкусу.

1. Вареники отварить в слегка подсоленной воде до готовности, откинуть на сито, полить растопленным сливочным маслом.
2. Яблоки очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками. Ягоды винограда разрезать вдоль пополам, удалить косточки.
3. Подготовленные фрукты соединить с варениками, заправить йогуртом. Выложить на тарелку, посыпать шафраном, украсить ягодами красной смородины и подавать.

Вареники с клубникой

*Для теста: 1 стакан молока, 2 яйца, 1/2 ч.ложки соли, 1 ч.ложка сахара, мука.
Для начинки: 3 стакана свежей клубники, 3 ч.ложки картофельного крахмала, 1 стакан сахара.*

Для соуса: 1 стакан свежей клубники, 1 стакан 20%-ных сливок, 1/2 стакана сахара.

1. Молоко взбить с яйцами, добавить соль и сахар, постепенно добавляя муку, замесить крутое тесто. Накрыть его полотенцем, дать полежать 20-30 минут.
2. Клубнику перебрать, промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Посыпать сахаром и крахмалом, аккуратно перемешать и выложить на сито. Дать полежать 20-30 минут, чтобы стек лишний сок.
3. Тесто тонко раскатать, вырезать кружочки. На середину каждого кружка выложить клубничную начинку и защипнуть края.
4. Варить вареники в слегка подсоленной воде, подавать с клубнично-сливочным соусом.

Приготовление соуса: ягоды клубники промыть, обсушить, взбить в блендере, получившееся пюре протереть через сито. Добавить сливки и сахар, взбивать миксером 3-5 минут.

Вареники

Scanned by Reina



Вареники с вишней

Для теста: 3 стакана муки, 3/4 стакана молока, 2 яйца, 1/2 ч.ложки соли.

Для начинки: 500 г вишни без косточки, 3/4 стакана сахара, 1 ст.ложка крахмала.

1. Муку смешать с солью, добавить взбитые яйца, влить охлажденное молоко. Тщательно вымесить тесто, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Накрывать тесто влажным полотенцем и оставить на 20-30 минут.
2. Приготовить начинку: вишню откинуть на сито, посыпать сахаром, дать полежать 30-40 минут, после посыпать крахмалом, перемешать.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, вырезать кружки диаметром 5-6 см, в центр каждого положить по 1 ч.ложке начинки. Края соединить косичкой или прижать с помощью вилки.
4. Отварить вареники в слегка подсоленной воде. Подавать с вишневым сиропом, сгущенным молоком или сметаной.

Сладкие ленивые вареники

600 г творога, 2 яйца, 1 стакан муки, 50 г сливочного масла, ванильный сахар - по вкусу.

1. Творог протереть через сито. Яйца растереть с сахаром, добавить творог и ванильный сахар, всыпать муку, тщательно вымесить.
2. Тесто скатать в жгут, нарезать кусочками толщиной 1-1,5 см, опустить в кипящую воду и варить 2-3 минуты.
3. При подаче полить сметаной, фруктовым или ягодным сиропом. Украсить ягодами, листиками мяты.

Вареники

Scanned by ReIna

Вареники с грушами

Для теста: 3 стакана муки, 1/2 стакана воды, 2 яйца, 1/4 ч.ложки соли.

Для начинки: 4-5 груш, 1/2 стакана сахара, 1-2 ст.ложки сока лимона, 2 ст.ложки крахмала.

Для соуса: 1-2 груши, 2-3 ст.ложки меда, 1 ч.ложка сливочного масла.

1. Из муки, воды, яиц и соли замесить тесто, завернуть его в льняное полотенце и дать полежать 20-30 минут.
2. Груши очистить, удалить сердцевину, мякоть натереть на средней терке, выложить на сито, сбрызнуть соком лимона, посыпать сахаром. Дать стечь соку, после добавить крахмал, тщательно перемешать.
3. Приготовить соус: очищенные груши нашинковать тонкой соломкой или натереть на крупной терке, обжарить 1-2 минуты на сливочном масле, добавить мед, потушить 2-3 минуты. По желанию приправить молотой корицей.
4. Тесто тонко раскатать, нарезать квадратиками со стороной 6-7 см, на середину каждого положить по 2 ч.ложки начинки, сложить пополам, чтобы получился треугольник, края теста соединить, защипнуть.
5. Опустить вареники в кипящую слегка подсоленную воду и варить на слабом огне до готовности. При подаче полить соусом, украсить листиками мяты и подавать.



Манты

Scanned by Reina



Манты с рыбой

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан воды, 1/4 ч.ложка соли.

Для начинки: 800 г филе рыбы, 2 луковицы, 1/4 пучка укропа, 1 яйцо, по щепотке шафрана и кардамона, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

Для подачи: зелень укропа, черный и белый молотый перец, соевый соус.

1. Из муки, воды и соли замесить тугое тесто. Тесто обернуть пищевой пленкой и оставить на 20-30 минут.
2. Рыбное филе промыть, обсушить, нарезать мелкими кусочками. Лук нашинковать мелкими кубиками, добавить измельченную зелень укропа, кардамон и шафран, по вкусу посолить и приправить перцем. Ввести взбитый в крепкую пену белок, тщательно перемешать.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, разрезать на квадраты 10x10 см, в середину каждого выложить по 1 ст.ложке начинки, края теста смазать желтком, соединить и защипнуть.
4. Отварить манты на пару до готовности 25-30 минут, при подаче посыпать нашинкованной зеленью укропа, свежемолотым черным и белым перцем. Отдельно подать соевый соус.

К блюду можно подать соус: в сметану (1 стакан) добавить 1 ст.ложку неострого кетчупа, 1-2 измельченные дольки чеснока и мелко нарубленную зелень петрушки и укропа (по вкусу), все хорошо перемешать, по желанию соус посолить и поперчить.

Манты

Scanned by Reina



Манты по-русски

Для теста: 2 стакана муки, 1/2 стакана холодной воды, щепотка соли.

Для начинки: по 300 г мякоти говядины и свинины, 2-3 луковицы, 1/4 стакана холодной воды, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Из муки, воды и соли замесить тесто, обернуть пищевой пленкой, оставить на 30-40 минут.
2. Мякоть говядины и свинины промыть, обсушить, пропустить через мясорубку, добавить нарезанный мелкими кубиками лук, по вкусу посолить и приправить перцем, влить воду, тщательно перемешать. По желанию в фарш можно добавить нашинкованную зелень укропа, петрушки или кинзы.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, нарезать квадратами 10x10 см, на каждый выложить по 1 стложке начинки. Приподнять края квадратов и защипнуть по центру, слепив между собой приподнятые стороны.
4. Отварить манты на пару 30-35 минут, до готовности. При подаче полить сметаной, посыпать нашинкованной зеленью.

Тесто для мантов по-узбекски

Смешать яйцо с холодной кипяченой водой, добавить соль, перемешать. Муку просеять горкой на стол, в середине сделать углубление, влить жидкую смесь. Вымешивать тесто не менее 20 минут, оно должно получиться крутым и эластичным, оставить его на 20-30 минут, затем готовить манты. Чтобы получилось более мягкое тесто, воду замените кефиром и не добавляйте яйцо.

Потребуется: 1 яйцо, 1 стакан воды, 1 ч.ложка соли, 3,5-4 стакана муки.



Манты с бараниной

Для теста: 4 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан сильно охлажденной воды.

Для начинки: 700 г мякоти баранины, 300 г мякоти говядины, 100 г курдючного сала, 4-5 луковиц, соль, черный молотый перец - по вкусу.

Для соуса: 2 помидора, 1 красная луковица, 2 дольки чеснока, 4-5 ст.ложек растительного масла, соль, черный молотый перец, нашинкованная зелень петрушки, укропа и кинзы - по вкусу.

1. Муку просеять горкой на стол, в центре сделать углубление, влить яйца, постепенно добавляя воду, замесить крутое тесто, обернуть его влажным льняным полотенцем, дать полежать 30-40 минут.

2. Мякоть баранины и говядины промыть, обсушить, мелко порубить. Лук тонко нашинковать, смешать с мясом, фарш по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно вымешать. Сало нарезать мелкими кубиками, добавить к начинке, тщательно перемешать.

3. Тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, разрезать на квадраты 10x10 см, на каждый квадрат выложить по 1 ст.ложке начинки, приподнять два параллельных края, соединить между собой по центру. Затем слепить оставшиеся свободные стороны квадрата так, чтобы получились два параллельных бортика. Соединить противоположные бортики между собой, получается окружность, разделенная на два равных сектора полоской теста.

4. Отварить манты на пару до готовности, 40-45 минут.

5. Приготовить соус: помидоры и лук нарезать мелкими кубиками, добавить измельченный чеснок, влить растительное масло, по вкусу посолить и приправить перцем, добавить нашинкованную зелень, тщательно перемешать. По желанию можно добавить соевый соус.

Готовые манты выложить на тарелку, полить соусом и подавать.

Манты

Scanned by Reina



Манты по-китайски

Готовое дрожжевое тесто.

Для начинки: 500 г мясного фарша, 1 кг белокочанной капусты, 1 луковица, 1 ч.ложка черного молотого перца, 2 ст.ложки соевого соуса, чеснок, соль - по вкусу.

1. Свежую капусту очень тонко нашинковать, слегка посолить, хорошо помять руками, чтобы выделился сок.
2. Затем капусту отжать, добавить измельченный чеснок, мелко нашинкованный лук, мясной фарш, соевый соус и черный молотый перец. Хорошо перемешать.
3. Подошедшее тесто разделить на шарики (размером примерно как на пирожки), раскатать, положить начинку, соединить края, формируя манты.
4. Положить манты на доску, дать им подняться в теплом месте. Затем готовить на пару 20-25 минут. Подавать с соевым соусом.

Вариант соуса

Блюдо можно также подать со шпинатным соусом: сливки прогреть, добавить оливковое масло и измельченный в блендере шпинат, по вкусу посолить и приправить перцем, проварить 2-3 минуты. Потребуется: 100 г мороженого шпината, 1/4 стакана 20%-ных сливок, 1 ст.ложка оливкового масла, соль, черный молотый перец - по вкусу.

Манты



Манты с творогом

Для теста: 2 стакана муки, 1/2 стакана воды, 1 яйцо, 1 ст.ложка растительного масла, щепотка соли.

Для начинки: 600 г творога, 2 яйца, сахар, ванильный сахар - по вкусу.

1. Из муки, воды, яйца, растительного масла и соли замесить тесто, обернуть пищевой пленкой и оставить на 20-30 минут.
2. Творог протереть через сито. Яйца растереть с сахаром, добавить ванильный сахар и творог, тщательно перемешать.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 1-2 мм, вырезать кружочки диаметром 8-10 см. В середину каждого выложить по 1 стложке начинки, края соединить, защипнуть.
4. Отварить манты на пару до готовности, 25-30 минут. Подавать со сметаной.

Вариант подачи

Сметану можно слегка взбить с добавлением сахарной пудры с ванилью.

Вариант начинки

Лук и куриное филе нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, влить вино и тушить на слабом огне 10-12 минут, по вкусу посолить и приправить перцем. Картофель отварить в подсоленной воде, протереть через сито. Охлажденный картофель и куриное мясо смешать, добавить желток, нашинкованную зелень петрушки, тщательно перемешать.

Потребуется: 500 г куриного филе, 1 луковица, 3 картофелины, 1/4 стакана красного сухого вина, 1 желток, 3-4 веточки зелени петрушки, сливочное масло для жаренья, соль, черный молотый перец - по вкусу.

Манты

Scanned by Reina



Манты с картофелем

*2 стакана муки, 2/3 стакана воды, 1 ст.ложка растительного масла.
Для начинки: 1 кг картофеля, 100 г сала, 2 луковицы, соль, черный молотый перец - по вкусу.*

1. Из муки, воды и растительного масла замесить тесто, обернуть его пищевой пленкой и оставить на 20-30 минут.
2. Очищенный картофель, лук и сало нарезать мелкими кубиками, по вкусу посолить и приправить перцем.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, разрезать на квадраты 10x10 см, в середину каждого положить по 1 стложке начинки, края защипнуть.
4. Отварить манты на пару 25-30 минут, до готовности.
5. При подаче полить растопленным сливочным маслом, посыпать нашинкованной зеленью укропа и петрушки.

Манты с мясом, тыквой и морковью

*3 стакана воды, 2/3 стакана холодной воды, 1/2 ч.ложки соли.
Для начинки: 500 г мякоти баранины (говядины), 300 г тыквы, 200 г моркови, 4 луковицы, 150 г курдючного сала, соль, красный молотый перец.*

1. Из муки, воды и соли замесить тесто. Обернуть влажным льняным полотенцем и дать полежать 20-30 минут.
2. Мясо и лук мелко порубить, сало нарезать мелкими кубиками, мякоть тыквы нарезать небольшими кусочками, морковь натереть на мелкой терке. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить, приправить перцем, вымешать.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, вырезать кружочки диаметром 10 см. На середину каждого положить по 1 стложке начинки, края теста соединить над начинкой, защипнуть.
4. Уложить манты в пароварку и готовить 30-40 минут. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

Манты



Scanned by Reina

Манты с кабачками

Для теста: 2 стакана муки, 2/3 стакана воды, щепотка соли.

Для начинки: 500 г кабачков, 1 болгарский перец, 2 луковицы, 1 морковь, сливочное масло для жаренья, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Из муки, воды и соли замесить тесто, обернуть его влажным льняным полотенцем и оставить на 20-30 минут.
2. Кабачок, морковь, лук и болгарский перец нарезать мелкими кубиками, обжарить по отдельности на сливочном масле до полуготовности, соединить, по вкусу посолить и приправить перцем. По желанию добавить 2-3 дольки измельченного чеснока или 1 ч.ложку аджики.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, вырезать кружочки диаметром 8-10 см, в середину каждого положить по 1 ст.ложке начинки, края защипнуть, формируя треугольные манты.
4. Отварить манты на пару 25-30 минут, до готовности. При подаче полить соевым соусом, посыпать нашинкованным зеленым луком.

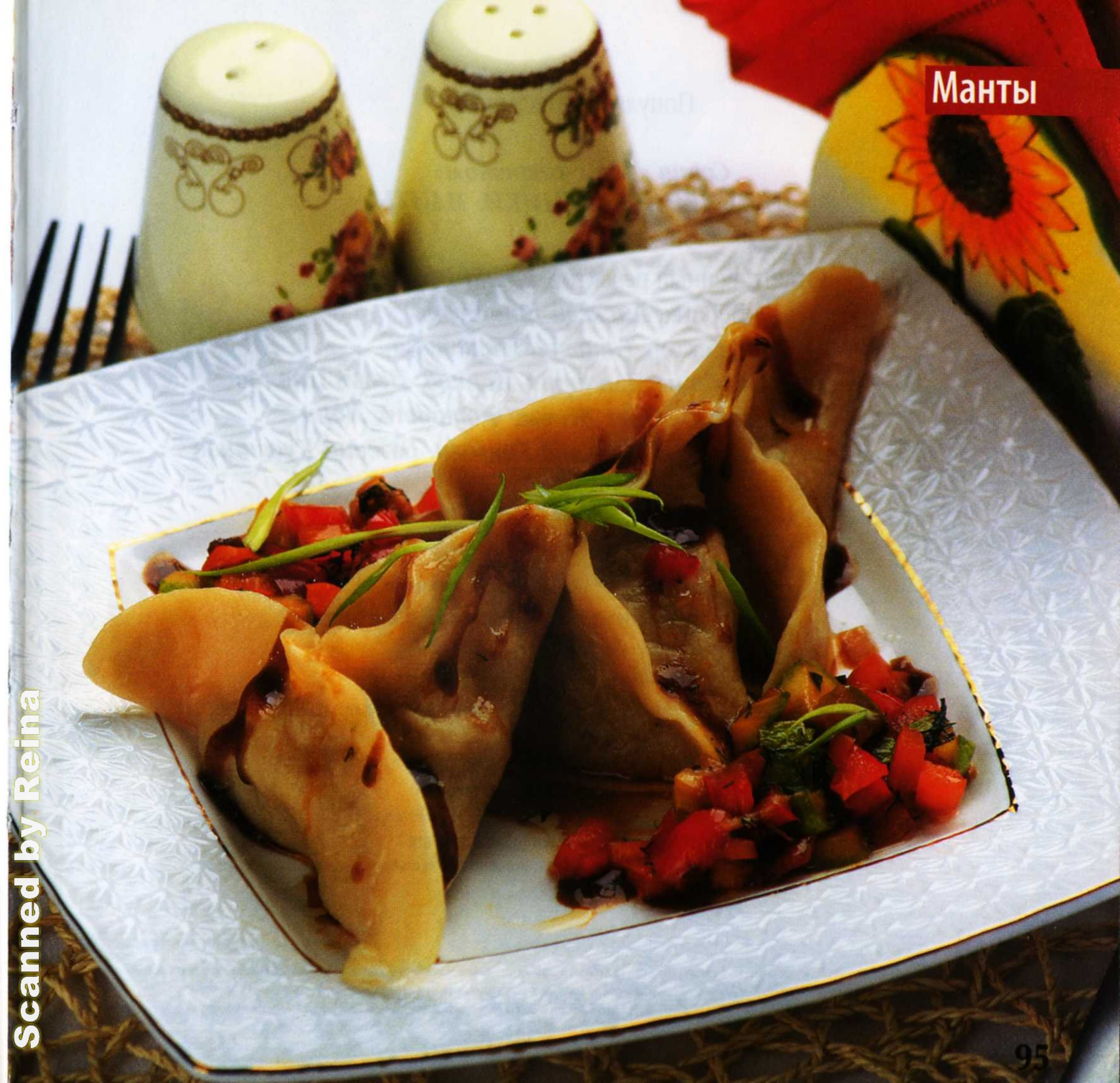
Вариант начинки

Рикотту взбить с плавленным сыром и тертым на мелкой терке пармезаном, добавить яйцо, по вкусу посолить и приправить перцем, взбивать еще 2-3 минуты. Готовить манты по рецепту, при подаче полить оливковым маслом, смешанным с зеленью майорана, посыпать кедровыми орешками, украсить зеленью.

Потребуется: 250 г рикотты, 100 г мягкого плавленого сыра, 50 г сыра пармезан, 1 яйцо, соль, черный молотый перец по вкусу, 1/4 стакана кедровых орехов, 3-4 ст.ложки оливкового масла, 1/2 ч.ложки измельченной зелени майорана.

Манты

Scanned by Reina



Популярное издание

Серия «Еда с секретом»
ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, МАНТЫ

Ответственный редактор **Елена Руфанова**

Верстка **Алексей Винокуров**

Корректор **Татьяна Никитина**

Фото **Евгений Соболев, Дмитрий Марков, Игорь Павлов**

Фото на обложке **Олег Жуков/Фотобанк Лори**

Повара **Марина Паршина, Татьяна Гонзова, Евгений Кувшинов**

Подписано в печать 17.10.2011. Формат 62 x 64/16

Усл.печ.л. 4,4 Тираж 10000экз. Заказ №1107851.

ООО «Слог»

603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

Тел.: (831) 275-98-68, 275-97-53, 275-97-54, e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету в ООО «Фактор-Друк»

Украина, г. Харьков, ул. Саратовская, 51

Распространитель ЗАО «Издательство «Газетный мир»

603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

Тел.: (831) 275-95-22, 438-00-54, e-mail: sales@gmi.ru