

Plněné pelmeně

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

cibuli
trocha soli. Na náplň: půl na půl hovězí a vepřové mleté maso
hořčice
pepř
Na těsto: polohrubá mouka
ocet nebo citrón)
sůl
voda
(masox
vejce
smetana

Postup

Z ruské (sibiřské) kuchyně - Nejprve si připravíme těsto z vody vejce a mouky jako nudlové těsto ale měkčí (aby by potom šlo dobře spojit). Vyválíme dvě tenké placky. Skleničkou z nich vykrajujeme kolečka. Masovou směs připravíme z vepřového a hovězího mletého masa, do něj přidáme pepř, cibuli na jemno nasekanou, sůl a vše dobře promícháme. Na špičku lžičky nabere masovou směs dáme na vykrojené kolečko, přehneme v půli a okraje k sobě pevně přitiskneme. Až všechna vykrojená těstová kolečka naplníme, vložíme je do vařící vody (bujónu). Pelmeně jsou hotové když vyplavou. Vybereme je dřevěnou naběračkou. Vedle si připravíme silný hovězí vývar (lze i z kostky). Pelmeně podáváme zalité do půli silným hovězím vývarem. Rovněž lze místo bujónu použít smetanu. Jiná varianta je jen trocha bujónu, pelmeně potřeme ze zhora mírně hořčicí a pokapeme citrónem.