

Classic Russian pelmeni – Классические русские пельмени

Рецепт на английском языке

Ingredients:

For dough:

1 cup cold water
1 egg
400-500 g flour
1 teaspoon salt

For filling:

500 g beef
500 g pork
4 onions
garlic
Salt, pepper: to taste

For boiling:

Salt, bay leaf

For serving:

Double cream or butter, chopped dill

Method:

Dough:

Mix up the flour and salt, make a mound of them with a pit in the center.
Then take the egg, break it and pour it into the hole. Then whip it with a fork.
Portions pour cold water into the flour, mixing the dough by hand.
Make a ball of the dough and knead it for 15 minutes.
Cover the dough (with a towel, napkin, or an inverted bowl) and leave it to rest for an hour.
After one hour the dough will be ready and you can continue.

Filling:

Scroll down the meat, the onions and the garlic through a meat grinder.
Add salt and pepper to taste.
Knead the mince.
Roll prepared dough into a thin sheet.
Take a glass and press the dough to make circles.
In the center of each circle put the meat filling.
Seal each of the circles by hand thoroughly.

Boiling:

Keep pelmeni in the freezer until cooking them.
Cook the pelmeni in boiling water with addition of salt and bay leaves for about 5 minutes after they float to the surface, with stirring them from time to time so they do not stick to the bottom.
Serve with cream or butter, add some chopped dill, if you like.

Рецепт на русском языке

Ингредиенты:

Для теста:

1 стакан холодной воды
1 яйцо
400-500 г муки
1 чайная ложка соли

Для фарша:

500г говядины
500 г свинины
4 луковицы
Чеснок
Соль, перец: по вкусу

Для варки:

Соль, лавровый лист

Для подачи к столу:

Сметана или масло, нарезанный укроп

Приготовление:

Тесто:

Смешайте муку и соль, сделайте горку с ямкой в центре.
Затем возьмите яйцо, разбейте его и вылейте его в отверстие. Затем взбейте его вилкой.
Порциями наливайте холодную воду в муку, смешивая тесто вручную.
Сделайте шар из теста и месите его в течение 15 минут.
Накройте тесто (полотенцем, салфеткой или перевернутой чашей) и оставьте его в покое на час.
Через час тесто будет готово, и вы можете продолжать.

Начинка:

Прокрутите мясо, лук и чеснок через мясорубку.
Добавьте соль и перец по вкусу.
Вымесите фарш.
Раскатайте тесто в тонкий лист.
Возьмите стакан и нажимайте тесто, чтобы сделать круги.
В центр каждого кружка положите мясную начинку.
Тщательно залепите каждый кружок руками.
Храните пельмени в морозильной камере до их приготовления.

Варка:

Готовьте пельмени в кипящей воде с добавлением соли и лаврового листа в течение примерно 5 минут после того, как они всплывут на поверхность, перемешивая их время от времени, чтобы они не прилипали ко дну.
Подавайте со сметаной или маслом, добавьте немного нарезанного укропа, если любите.