

Pelmeně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

• **Těsto:**

- Voda (množství dle potřeby) 200 ml
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 500 g

• **Náplň:**

- Mleté maso 250 g
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Ocet 0.5 lžička

• **Na ozdobení:**

- Máslo 50 g
- Zakysaná smetana 1 kelímek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Ukraina

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, soli, vejce a vody vypracujeme hebké těsto, jehož konzistence se blíží lineckému. Hmotu necháme v chladu asi 30 minut odpočinout.

Mezitím si připravíme náplň z mletého masa, soli, pepře a oloupaného, prolisovaného česneku.

Těsto rozválíme na plát o síle asi 2 mm a vykrajujeme z něj kolečka potřebné velikosti. Do středu kolečka vložíme mleté maso vytvarované do kuličky. Kolečko přehneme napůl, spojíme a rohy vzniklého půlkruhu taktéž spojíme proti sobě a vznikne nám jakýsi klobouček - pelmeň.

Pelmeně vložíme do vroucí osolené vody a vaříme asi 15 minut, pro kontrolu je lepší jeden pelmeň rozpůlit, abychom zjistili, zda je dovařený.

Horké ukrajinské pelmeně servírujeme s plátkem másla a kopečkem smetany. Vynikající je též polít je navíc trochou octa a popepřit.