

Sibiřské pelmeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso mleté 300 g
- voda 250 ml
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- cibule 1 ks
- česnek 1 ks
- mouka hladká 400 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rusko

Počet porcí: 4

Postup:

Sůl, pepř, cibuli a česnek nakrájíme najemno a přes noc necháme uležet. Poté v této směsi orestujeme maso a pak ho podusíme.

Z vejce, mouky a vody vypracujeme tužší těsto a vyválíme z něj plát 2 mm silný. Vykrajujeme (skleničkou či tvořítkem) kolečka o průměru asi 7 cm. Na každé dáme lžičku masové nádivky a přehneme na půlku. Stiskneme a tvoříme záhyby podobné mušlím.

Vaříme asi 1/4 hodiny ve slané vodě. Podáváme buď s pikantní hořčicí a polité sádlem nebo se zakysanou smetanou.