

Ukrajinské pelmeně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- zakysaná smetana 1 kelímek
- máslo 50 g
- **náplň**
- česnek 2 stroužek
- mleté maso 250 g
- **podle chuti**
- ocet 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- **těsto**
- hladká mouka 500 g
- celé vejce 1 ks
- voda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Ukrajina

Počet porcí: 1

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.