ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:
Пшеничная мука - 600 г
Вода (холодная) - 300 мл
Куриное яйцо - 1 шт.
Соль - 0,5 ч.л.
Растительное масло - 2 ст.л.

Для фарша:
Свинина - 230 г
Говядина - 230 г
Репчатый лук - 150 г
Вода - 4 ст.л.
Соль - 2/3 ч.л.
Сахар - 1 ч.л. (без горки)
Чёрный молотый перец - 0,2 ч.л.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сибирские пельмени на мой взгляд самые вкусные. Фарш для сибирских пельменей включает в себя говядину и свинину в равных пропорциях, а также немного сахара для придания им пикантности вкуса. Не бойтесь его добавлять в фарш, он не будет сладким, сахара понадобится не много, зато вы увидите, как заиграет вкус мясного фарша в готовых пельменях. Тесто здесь классическое - на воде с яйцом и растительным маслом. Пельменей получится много, поэтому вы смело можете их заморозить.

Итак, для теста подготовьте муку, воду, яйцо, соль, растительное масло, а для фарша свинину, говядину, лук, воду, соль, молотый перец, сахар. Сначала приготовьте тесто. В миску насыпьте пшеничную муку, сделайте в центре углубление, всыпьте в него соль, вбейте яйцо и влейте холодную воду с растительным маслом.

Из всех этих ингредиентов вымесите тесто и оставьте на 15-20 минут.

Пока тесто отдыхает, подготовьте начинку для сибирских пельменей. Мясо свинины и говядины нарежьте, а также нарежьте лук.

Перекрутите на мясорубке мясо с луком.

Всыпьте в получившийся фарш соль, сахар и молотый перец, а также влейте холодную воду. Фарш перемешайте до однородного состояния.

Отдохнувшее тесто вымесите, разделите на три-четыре части, раскатайте первую часть теста и сделайте с помощью стакана круглые заготовки для будущих пельменей.

Разложите на кружочки теста по чайной ложке или чуть больше фарша.

Соедините края теста, чтобы получились сначала такие варенички.

Затем соедините кончики, чтобы получились такие вот пельмени. Точно так же сделайте и остальные пельмени. Всего получится примерно 80-100 пельменей.

Теперь их можно отварить или заморозить. Готовые сибирские пельмени подавайте с маслом, сметаной, томатным соусом или как нравится лично вам.

Тонкое тесто, сочная начинка - эти пельмени просто чудесны!

Наслаждайтесь и приятного вам аппетита!!!