

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пельмени - 30 шт.
Печень - 500 г
Лук - 1 головка
Морковь - 1 шт.
Сметана - 3-4 ст.л.
Кетчуп - 2-3 ст.л.
Масло растительное - 1 ст.л.
Вода или бульон - 1-1,5 стакана
Соль - по вкусу

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Недавно во время беседы онлайн в моем живом журнале узнала очень интересный рецепт - пельмени по-амурски или пельмени амурь, амурские. Мне очень советовали их приготовить, под большим впечатлением я запланировала, хотя, и удивилась составу блюда...

Пельмени запекаются в насыщенной подливке из печени! Моему супругу (весьма консервативному на тему кулинарии) амурские пельмени очень понравились и он их, так сказать, вписал в наше меню напостоянку. Жаль только, что никто из трех деток печень не ест...))

Печень может быть разная, мне по вкусу и по простоте приготовления ближе куриная, но если любите говяжью или свиную, то берите их. В одних источниках пельмени перед закладкой в горшочки предварительно отваривают, в других пишут, что пельмени добавляются сырыми. Мне ближе вариант, в котором пельмени в горшочки отправляются сырыми, потому что я частенько запекаю пельмени со всевозможными начинками и соусами.

Бесспорно самые вкусные пельмени - это домашние, приготовленные собственноручно, но и среди покупных тоже встречаются вполне достойное качество и вкус.

Для приготовления пельменей по-амурски в горшочках подготовьте ингредиенты по списку.



Лук и морковь нашинкуйте, например, соломкой и обжарьте на растительном масле. Слегка посолите.



Добавьте кусочки печени и потушите все вместе минут пять при помешивании.



Затем добавьте кетчуп или томатный соус и сметану, перемешайте.



Влейте горячую воду или бульон и тушите до готовности печени. Досолите по вкусу.



На дно горшочков налейте подливу с печенью.



Дальше в каждый горшочек добавьте по десять пельменей.



Сверху опять добавьте подливу с печенью. Закройте горшочки крышками или тестом. Запекайте в духовке или микроволновке до готовности.

Ориентировочное время приготовления для разных вариантов:

- в микроволновке - с сырыми пельменями около десяти минут, с отварными - 3-4 минуты на МАХ
- в духовке - с сырыми - около 30 минут, с отварными - 15 минут на 200 градусах.



Пельмени по-амурски в горшочках готовы.



Дополнительных соусов к ним не требуется, но можно сопроводить салатами из свежих овощей.



Приятного аппетита!