ИНГРЕДИЕНТЫ

Лосятина - 500 г
Свинина жирная - 500 г
Лук репчатый - 1 шт.
Чеснок - 4 зубчика
Черный молотый перец - по вкусу
Соль - 1 ч.л.
Тесто пельменное - 1 кг

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пельмени с лосятиной традиционны в некоторых регионах Сибири, собственно, там, где можно достать эту самую лосятину - сохатину по-местному. Иногда, наоборот, семьи, живущие в поселках, расположенных в тайге, располагают чаще этим видом мяса, нежели свининой, и тогда свинина идет как деликатес.

Чаще используют для сибирских пельменей тройной фарш, добавляя еще третье мясо. Я добавила только свинину. У нас есть друзья в деревне, один из которых охотится постоянно, он и привозит часто лосятину. Я предпочитаю готовить из дикого мяса бульоны - они обладают неповторимым ароматом, вот кусочек пустила в пельмени, всем понравились. Правда, перед приготовлением мясо нужно хорошо вымочить в холодной воде, меняя ее несколько раз, чтобы оно потеряло свою "кровянистость", тогда оно не будет резко отличаться от привычного нам вкуса.

Приготовим продукты по списку.

Подготовить ингредиенты для фарша, нарезав их крупными кусками.

Измельчить.

Налепить пельмени привычным способом, у нас раскатывается из теста "колбаска", нарезается, и раскатываются не очень крупные, но и не мелкие сочни. В серединку вкладывается фарш и залепляется пельмень.

Варим сразу, замораживаем впрок, особенно перед новогодними праздниками пельменей готовим много, чтобы всех угостить. Из косточек с остатками мяса предварительно готовим бульон, в котором отвариваем пельмени. Подаем пельмени из лосятины с бульоном, маслом, сметаной, острыми соусами.

IAMCOOK.RU
рецепты с фото