

## Пельмени московские

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:29 - Последнее обновление 03.02.10 05:40

---



### Продукты

- ТЕСТО: яйцо 1-2 шт, соль
- молоко 125мл, муки 500г
- ФАРШ:говядина 250г, соль, перец
- свинина 200г , лук репчатый 1-2 шт,

## Пельмени московские

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:29 - Последнее обновление 03.02.10 05:40

---

- Время приготовления 1 час.



**Замешиваем тесто.**

Перемешиваем яйцо, молоко и 0,5 ч.л. соли в замесочном блюде Tupperware 3л



**Добавляем муку и заводим тесто.**

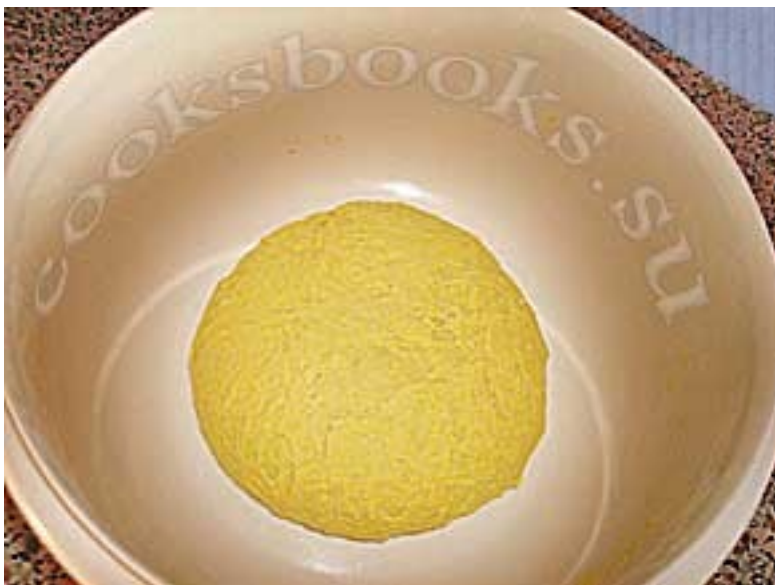
Рекомендую замешивать силиконовым скребком

## Пельмени московские

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:29 - Последнее обновление 03.02.10 05:40

---



**Готовое тесто**

Готовое тесто плотно закрываем в замесочном блюде.  
Готовим фарш.



**Делаем фарш**

Пропускаем мясо и лук через мясорубку, добавляем мелко нарезанную зелень, соль, перец по вку



## Пельмени московские

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:29 - Последнее обновление 03.02.10 05:40

---



**Можем передохнуть**

Вы можете приготовить тесто и фарш, всё положить в посуду Tupperware, и убрать в холодильник.

Благодаря герметичным крышкам продукты останутся свежими, и вы сможете приготовить пельмени.



**Готовим пельмени**

Готовим пельмени в пельменнице Tupperware. Раскатываем тонким слоем тесто и присыпаем его мукой.

Присыпаем поверхность пельменницы мукой.

## Пельмени московские

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:29 - Последнее обновление 03.02.10 05:40

---

Кладем раскатанный слой теста на поверхность пельменницы. Распределяем порционной ложечкой фарш по всей поверхности теста.



### Накладываем второй слой

В скалку заливаем тёплую воду для лучшей склейки слоёв теста.

Раскатываем второй пласт теста, присыпаем его мукой и накрываем пласт с фаршем.

С помощью пельменницы Tupperware вы сможете быстро и качественно приготовить пельмени и



## **Пельмени московские**

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:29 - Последнее обновление 03.02.10 05:40

---

### **Готовим пельмени**

Так же при помощи пельменницы вы приготовите вареники, сладкие вареники, сладкие шарики.

Буклет с рецептами прилагается к пельменнице.

### **Приятного аппетита!**

{kunena\_discuss:12}