

«Национальное  
блюдо моей  
семьи»

# «ПЕЛЬМЕШКИ»

Участник: Половникова Алиса  
2 года  
МАДОУ «Детский сад №69»



# «Пельмешки»

Современную русскую кухню невозможно представить себе без такого традиционного блюда как пельмени. В русский быт они вошли давно и прочно. Это сытное и вкусное блюдо, удобное в приготовлении и хранении.



Появились пельмени на Урале в конце XIV века.

Долгое время пельмени были традиционным блюдом именно жителей Урала. Там пельмени были главным и основным блюдом праздничного стола.



# Рецепт «Пельмешек»



## *Ингредиенты:*

### *Тесто*

- 1 яйцо
- 1 ч. л. Соли
- 1 стакан воды
- 600 г. пшеничной муки

### *Для начинки:*

- 250г. говяжьего фарша
- 250г. свиного фарша
- 1 большая луковица
- соль., перец по вкусу





**Лепка пельмешек:** фарш выкладываем на одну половинку кружка, накрываем второй и прищипываем по краям, чтобы получились пельмешки, уголки соединяем.



**Варка пельмешек:** пельмешки следует сразу же отварить. А отвариваются бросая в кипящую подсоленную воду.

Для пикантности в воду можно добавить 2 – 3 лавровых листа.

Как только пельмени всплывут, их можно достать шумовкой и подать к столу со сметаной и молоком.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**