

«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 иочно. 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 всплынут, их можно достать шумовкой и подать к столу со сметаной и молоком.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!