

Пельмени "Лукошки для картошки"

Автор: Екатерина
10.08.2011 12:56

На 3-4 порции:

Для теста: мука - 1-2 стакана; немного кипячёной воды комнатной температуры; соль - по вкусу

Для начинки: отварной картофель и/или грибы (для устава "пища без масла" можно использовать отварные или маринованные грибы, либо не использовать грибы вовсе, для устава "пища с маслом" можно использовать обжаренные с луком грибы)

Смешать муку, воду и соль для получения довольно крутого теста. Тесто хорошенко замесить и раскатать в тонкий пласт. С помощью круглой формы нарезать кружочки среднего размера для лепки пельменей (либо просто порезать пласт теста на квадраты).

Начинку (отварной толченый картофель и/или грибы) выложить на каждый кружочек/квадрат теста, слепить пельмени. Пельмени отваривать в подсоленной воде. Перед подачей при уставе "пища с маслом" можно слегка вспрыснуть оливковым маслом и мелко порезанным зелёным луком. При уставе "пища без масла" - только зелёным луком.