

Ленивые пельмени

Ингредиенты:

тесто:

Мука - 500 грамм

Вода - 200 мл

Яйцо - 1 штука (по желанию)

Соль - 0,5 ч.л

начинка:

Фарш - 500 грамм

Лук репчатый - головка

Чеснок - 3 зубчика (по желанию)

Специи: соль, перец черный молотый, зелень сушеная или свежая.

соус:

Сметана - 2 ст.л

Кетчуп (томатная паста) - 1 десертная ложка

Вода - 1 стакан

Соль - по вкусу

Как приготовить ленивые пельмени

1. Смешать яйцо, щепотку соли и 200 мл воды. Постепенно всыпать муку и замесить тесто.
2. Фарш смешать с рубленой зеленью (по желанию), мелко нарезанным репчатым луком и чесноком. Посыпать солью, перцем, тщательно перемешать и отбить.
3. Тесто раскатать в тонкий (5-7 мм в толщину) пласт. Сверху выложить фарш. Скатать рулет. Нарезать на кусочки 2-3 см.
4. Соус. Смешиваем 2 ст.л сметаны, 1 десертную (не полную столовую) ложку кетчупа и стакан воды. Можно добавить сушеную зелень для аромата.
5. Обжариваем рулетики на сковороде, заливаем соусом, тушим под закрытой крышкой до готовности.