

Моя кулинарная библиотечка



Пельмени, манты и другие изделия из пресного теста

Манты
с бараниной –
с.12

Пельмени
запеченные –
с.15



Моя кулинарная библиотечка

**Пельмени, манты и другие
изделия из пресного теста**

«ЭКСМО»

2012

Пельмени, манты и другие изделия из пресного теста / «Эксмо»,
2012 — (Моя кулинарная библиотечка)

Издание содержит около двухсот рецептов: пельмени, вареники, манты, галушки, чебуреки, кнедлики, колдуны и многие другие блюда, а также различные соусы к ним. Отличная книга для вашей кулинарной библиотеки!

Содержание

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ	5
ВАРЕНИКИ «ЛИТОВСКИЕ»	6
ВАРЕНИКИ С ГРИБАМИ	7
ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ	8
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	9
ВАРЕНИКИ С МЯСОМ	10
ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ	11
ВАРЕНИКИ С ЯБЛОКАМИ	12
ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ	13
ПЕЛЬМЕНИ В ГОРШОЧКАХ	14
ПЕЛЬМЕНИ В ГОРШОЧКЕ С ГРИБАМИ	15
ВАРЕНИКИ С ПЕЧЕНЬЮ	16
ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ	17
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	18
ВАРЕНИКИ С ЯЙЦАМИ	19
МАНТЫ ИЗ БАРАНИНЫ С ПРОСТОКВАШЕЙ	20
МАНТЫ С БАРАНИНОЙ	21
МАНТЫ С ТЫКВОЙ	22
МАНТЫ С ТВОРОГОМ	23
ГАТЫКЛЫ БОРЕК (ПЕЛЬМЕНИ)	24
ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕННЫЕ	25
ПЕЛЬМЕНИ ЗАПЕЧЕННЫЕ	26
ПЕЛЬМЕНИ С КАБАЧКАМИ	27
ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ	28
ПЕЛЬМЕНИ С ФАРШЕМ ИЗ ЛЕГКОГО	29
ПЕЛЬМЕНИ С РЫБОЙ	30
ПЕЛЬМЕНИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ	31
МАНТЫ ЖАРЕННЫЕ	32
МАНТЫ С ТЫКВОЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	33
ГРЕЧНЕВЫЕ ГАЛУШКИ	34
ЧЕБУРЕКИ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ТЕСТА	35
КНЕДЛИКИ С ПЕЧЕНКОЙ	36
ЧЕБУРЕКИ С СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ	37
ЧЕБУРЕКИ С КАРТОШКОЙ И ГРИБАМИ	38
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ «ЧЕДДЕР»	39
ВАРЕНИКИ С ПЕЧЕНЬЮ	40
КЛЕЦКИ ПО-УЗБЕКСКИ	41
КЛЕЦКИ В СОУСЕ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА	42
КЛЕЦКИ В ГОРШОЧКЕ	43
КНЕДЛИКИ С ПЕЧЕНКОЙ	44
ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ	45
ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ПО-ПОЛЬСКИ	46
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ	47
ЯБЛОЧНЫЕ КЛЕЦКИ	48
ВАРЕНИКИ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ И МОРКОВЬЮ	49
Конец ознакомительного фрагмента.	50

Пельмени, манты и другие изделия из пресного теста

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ

3 стакана творога, 2 ст. л. пшеничной муки, 1 яйцо, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. сливочного масла, 100 г сметаны.

Смешать протертый творог с размягченным маслом, яйцами, мукой, солью и сахаром и перемешать до образования однородной массы. Посыпать мукой разложенную на столе массу, раскатать в блин около 1 см толщиной и разрезать на полоски шириной около 2,5 см. Полоски, в свою очередь, нарезать на кусочки различной формы и уложить на деревянные лотки, посыпанные мукой.

Ленивые вареники варить так же, как и обычные. Подать горячими с маслом или со сметаной.

ВАРЕНИКИ «ЛИТОВСКИЕ»

100 г муки, 40 мл воды, $\frac{1}{4}$ яйца.

Для фарша: 250 г картофеля, 20 г репчатого лука, 20 г сала шпик, 5 г сливочного масла, $\frac{1}{4}$ яйца, 30 г сметаны, перец, соль.

Приготовить фарш. Картофель отварить, подсушить и пропустить через мясорубку. Сало шпик нарезать кубиками, пожарить с рубленным луком и соединить с картофелем, добавить сырые яйца, соль, перец. Тесто раскатать тонкой полосой, на край полосы чайной ложкой положить порции фарша с промежутками 2–3 см.

Свободным краем полосы накрыть фарш, тесто обжать и выемкой вырезать вареники. Варить непосредственно перед подачей в кипящей слегка подсоленной воде.

Горячие вареники полить маслом, сметану подать отдельно. Можно положить вареники на металлическую сковородку, залить сметаной, посыпать сыром и запечь в жарочном шкафу.

ВАРЕНИКИ С ГРИБАМИ

600 г пшеничной муки, 150 мл воды, 3 яйца, соль.

Для начинки: 100 г белых грибов, 3 луковицы, 1–2 ст. л. сливочного масла.

Приготовить начинку. Подготовленные грибы замочить в молоке до полной мягкости, отварить в подсоленной воде, отвар слить, грибы мелко нарезать кубиками или пропустить через мясорубку, смешать с мелко нарезанным репчатым луком, обжаренным на сливочном масле.

Приготовить тесто. Затем сформовать вареники, отварить их, после чего откинуть на сито, переложить в кастрюлю, заправить растопленным сливочным маслом, поставить на 2–3 мин в духовку и подать на стол.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ

600 г пшеничной муки, 150 мл воды, 3 яйца, соль.

Для начинки: 1 кг квашеной или свежей капусты, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара, 2 луковицы, горький перец.

Приготовить начинку. Квашеную капусту отжать, а свежую очистить, промыть и мелко нашинковать. Подготовленную капусту тушить до готовности, добавив половину предусмотренного количества жира, томатную пасту, воду или бульон. Кроме того, к капусте надо добавить слегка обжаренный репчатый лук, коренья, соль, сахар, все смешать и снова поджарить до удаления излишней влаги.

Приготовить тесто. Затем сделать вареники и отварить их в подсоленной кипящей воде. При подаче на стол готовые вареники поливают растительным маслом, смешанным с обжаренным репчатым луком.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

3 стакана муки, 2 яйца, 200 мл воды, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Фарш картофельный: *7 картофелин, 100 г маргарина, 3 луковицы, соль, молотый перец.*

Замесить тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм, вырезать стаканом кружочки, уложить на середину их фарш, защипнуть края теста и придать вареникам форму полумесяца. Варить в соленой воде. Приготовить фарш. Очищенный картофель отварить в подсоленной воде так, чтобы в конце варки оставался минимум воды. Отварной картофель протереть горячим через сито, добавить мелко нарубленный и обжаренный на растительном масле репчатый лук, маргарин, перец, тщательно вымешать массу и охладить.

ВАРЕНИКИ С МЯСОМ

50 г пшеничной муки, 20 мл воды, 1 яйцо, 200 г говядины, 10 г репчатого лука, 15 г сливочного масла, молотый перец, соль.

Из муки, яиц и воды замесить тесто и раскатать пласт толщиной 1–2 мм. Формочкой вырезать кружки диаметром 5–7 см, положить на них фарш и защипнуть края теста. Обрезки теста используются для повторной раскатки. Фарш готовят из отварного мяса, пропущенного через мясорубку с добавлением пассерованного лука, соли и молотого перца. Вареники заложить в подсоленный кипяток, отварить и подавать, полив растительным маслом.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

200 г муки пшеничной, 75 мл молока, 1 яйцо, 1 ч. л. сахарного песка.

Для фарша: 400 г творога, 4 ч. л. сахара, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 120 г сметаны.

Приготовить фарш. Соль, сахар, сметану, взбитое яйцо положить в протертый творог и тщательно перемешать. Пресное тесто раскатать длинной тонкой полоской шириной 40–50 см и смазать смесью из яиц и молока или воды. Во всю длину полоски разложить, отступив на 3–4 см от края, заправленный творог в виде шариков весом по 10–12 г с промежутком в 2 см. Шарики творога накрыть слоем теста, вокруг каждого шарика верхний слой прижать руками к нижнему. Вырезать вареники металлической выемкой, разложить их на деревянные лотки (из фанеры), посыпанные мукой, и хранить в холодильнике.

Перед подачей вареники опускать небольшими партиями в подсоленную кипящую воду и варить при слабом кипении в течение 6–8 мин. Всплывшие на поверхность воды вареники вынуть шумовкой и положить в сотейник с маслом.

Подавать вареники со сметаной в небольших глубоких тарелках. Сметана к вареникам может быть подана отдельно, иногда подают также сахарный песок, фруктовый сироп или варенье.

ВАРЕНИКИ С ЯБЛОКАМИ

3 стакана муки, 2 яйца, 200 мл воды, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Для фарша: 3 яблока, 1 ст. л. лимонного сока, 4 ст. л. яблочного отвара, 2 ст. л. сахара, корица на кончике ножа.

Замесить тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм, вырезать стаканом кружочки, уложить на середину их фарш, защипнуть края теста и придать вареникам форму полумесяца. Варить в соленой воде.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

600 г пшеничной муки, 150 мл воды, 3 яйца, соль.

Для начинки: 1 кг вишни, 200 г сахара.

Приготовить начинку. Промытую вишню без косточек засыпать сахаром, выстоять 4 ч и слить сок. Замесить тесто средней густоты, раскатать в пласт 2 мм и нарезать квадратами по 5 см. Каждый слегка смазать разболтанным яйцом, положить вишни, сложить треугольником и защипнуть края (край делать не слишком толстым). Сварить, опуская в большое количество подсоленной кипящей воды, вынимая шумовкой, когда вареники всплывут.

Выложить на блюдо, полив растопленным маслом. Вишневые косточки проварить в небольшом количестве воды, добавив отцеженный сок и сахар. Сироп подавать отдельно теплым или охлажденным.

ПЕЛЬМЕНИ В ГОРШОЧКАХ

600 г замороженных пельменей, 2 ¹/₂ стакана молока, 150 г сыра, 50 г майонеза, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Замороженные пельмени разложить на 4 горшочка, залить молоком, добавить мелко нарубленную зелень и натертый сыр. Сверху положить майонез, закрыть крышками и поставить в духовку при температуре 200–220 °С на 20–25 мин.

ПЕЛЬМЕНИ В ГОРШОЧКЕ С ГРИБАМИ

200 г пельменей, 1/2 стакана молока, 30 г сушеных грибов, соль.

Сушеные грибы залить молоком и оставить до набухания. В кипящую подсоленную воду опустить пельмени и варить 3 минуты. Затем выложить пельмени в порционный горшочек вместе с грибами и молоком, посолить. Закрывать горшочек крышкой и поставить в духовку на 15–20 мин. Вместо сушеных грибов можно использовать 100 свежих.

ВАРЕНИКИ С ПЕЧЕНЬЮ

1 стакан пшеничной муки, 2 яйца, 2 ст. л. воды, 2 ст. л. сливочного масла, соль.

Для фарша: 400 г печени, 3 луковицы, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец черный молотый, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Муку просеять на стол, собрать горкой, а сверху сделать лунку. Влить туда 1 взбитое сырое яйцо, добавить воду и замесить тесто (не очень крутое). Посыпать его мукой, накрыть полотенцем и дать постоять 30–40 мин.

Печень очистить от желчных протоков и пленки, мелко нарезать и поджарить на масле с частью измельченного лука до готовности. Охлажденную печень пропустить через мясорубку, добавить по вкусу соль, перец, рубленую зелень, мелко нарезанный лук, пассерованный в масле, и хорошо перемешать.

Тесто раскатать тонким (толщиной около 1,5 мм) пластом, стаканом вырезать круглые лепешки. На каждую положить 1 ч. л. приготовленного фарша, края теста смазать оставшимся взбитым сырым яйцом и соединить.

Опустить вареники в подсоленную кипящую воду и варить, пока они не всплывут на поверхность. Откинуть на дуршлаг или сито, чтобы стекла вода. Подавать горячими со сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

Для начинки: *500 г творога, 25 г сахара, 1 яйцо, соль.*

Приготовить тесто так же, как для пельменей. В хорошо растертый творог добавить соль, сахар, яйцо и хорошо перемешать. На раскатанное тесто класть по чайной ложке творожного фарша, сделать вареники (как пельмени) и отварить в подсоленной воде. Когда вареники всплывут на поверхность, выбрать их шумовкой. При подаче на стол полить растопленным маслом.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

100 г муки, 40 мл воды, $\frac{1}{4}$ яйца.

Для начинки: 250 г картофеля, 20 г репчатого лука, 20 г сала шпик, 5 г сливочного масла, $\frac{1}{4}$ яйца, 30 г сметаны, перец, соль.

Приготовить фарш. Картофель отварить, подсушить и пропустить через мясорубку. Сало шпик нарезать кубиками, пожарить с рубленным луком и соединить с картофелем, добавить сырое яйцо, соль, перец. Тесто раскатать тонкой полосой, на край полосы чайной ложкой положить порции фарша с промежутками 2–3 см. Свободным краем полосы накрыть фарш, тесто обжать и выемкой вырезать вареники. Варить непосредственно перед подачей в кипящей слегка подсоленной воде.

Горячие вареники полить маслом, сметану подать отдельно. Можно положить вареники на металлическую сковородку, залить сметаной, посыпать сыром и запечь в жарочном шкафу.

ВАРЕНИКИ С ЯЙЦАМИ

Для начинки: 3 крутых яйца, 250 г шпика, перец, соль, 1 луковица, 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. масла.

Готовится тесто так же, как для пельменей.

Крутые яйца очистить, порубить. Добавить половину порции мелко нарезанного шпика, пряности, поджаренный на масле лук, хорошо перемешать, сделать вареники и отварить. Поджарить остальной шпик с луком, добавить ложку сметаны и залить сваренные вареники.

МАНТЫ ИЗ БАРАНИНЫ С ПРОСТОКВАШЕЙ

40 г муки, 10 мл воды, 1 яйцо, соль.

Для фарша: 100 г баранины, 90 г репчатого лука, 2 г сливочного масла, 30 мл простокваши, черный перец, соль.

Из муки и воды с добавлением яиц, соли замесить крутое тесто и оставить для расстойки на 30–40 мин. Тесто закатать в жгуты и разделить на кусочки массой 25 г, затем раскатать лепешки с утонченными краями толщиной 1–2 мм, диаметром 10 см. На середину каждой положить фарш и защипнуть, придавая изделию округло-овальную форму. Чтобы тесто не подсохло и не стало хрупким, сырые манты покрывают салфеткой.

Приготовить фарш. Мякоть баранины (лопаточную и тазобедренную части) пропустить через мясорубку с крупной решеткой или мелко нарезать, соединить с рубленным репчатым луком, добавить черный молотый перец, соль, немного воды и тщательно перемешать.

Подготовленные манты уложить на решетку каскана, смазанную маслом так, чтобы они не соприкасались друг с другом, сбрызнуть холодной водой и варить на пару 40–45 мин, закрыв крышкой.

Подать манты (2 на порцию), полив простоквашей или сметаной или посыпав перцем и зеленью.

МАНТЫ С БАРАНИНОЙ

Для теста: 80 г муки, 30 мл воды, 1 г соли.

Для фарша: 200 г баранины (лопаточная или тазобедренная часть), 80 г репчатого лука, 20 мл воды, 15 г соли, 1 г молотого красного перца, 5 мл растительного масла, 15 мл уксуса, 30 мл бульона, 50 г сметаны.

Из муки и воды с добавлением соли замесить очень крутое тесто, накрыть его влажным полотенцем и оставить на 30–40 мин. Затем тесто раскатать тонкими жгутиками и отрывать по 5 кусочков на порцию массой 19–20 г каждый, раскатать в тонкий кружок так, чтобы его края были несколько тоньше, чем середина.

Жирную баранину мелко порезать или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Затем добавить в мясо мелко рубленный репчатый лук, холодную воду, соль, молотый перец и все тщательно перемешать, пока не получится однородная масса. Фарш положить на середину кружочка теста, края защипнуть.

Подготовленные манты уложить на смазанные жиром решетки касканов. Затем касканы установить над котлом с кипящим бульоном или водой, сверху плотно закрыть специальной крышкой и варить на пару 25–30 мин. Тесто у мантов должно быть сухим, не прилипать к рукам.

Готовые манты полить сметаной.

Если баранина нежирная, то в мясо необходимо добавить курдючное сало (10 г на порцию). В фарш можно положить чеснок.

МАНТЫ С ТЫКВОЙ

100 г муки, 250 г тыквы, 70 г баранины или 50 г курдючного сала, 50 г репчатого лука, 1 г перца, 10 г сливочного масла, 30 г сметаны, соль.

Из муки и воды с добавлением соли замесить очень крутое тесто, накрыть его влажным полотенцем и поставить на 30–40 мин. Затем тесто раскатать тонкими жгутиками и отрывать по 5 кусочков на порцию массой 19–20 г каждый, раскатать в тонкий кружок так, чтобы его края были несколько тоньше, чем середина.

Подготовленную тыкву нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанное курдючное сало или жирную баранину, слегка пассерованный мелко рубленный репчатый лук, молодой перец и соль, тщательно перемешать. Фарш положить на середину кружочка теста, края защипнуть.

Подготовленные манты уложить на смазанные жиром решетки касканов. Затем касканы установить над котлом с кипящим бульоном или водой, сверху плотно закрыть специальной крышкой и варить на пару 25–30 мин. Готовые манты полить сметаной.

МАНТЫ С ТВОРОГОМ

100 г муки, 170 г творога, 1 яйцо, ванилин, 3 г соли, 3 мл растительного масла для смазки каскана, 50 г сметаны.

Из муки и воды с добавлением соли замесить очень крутое тесто, накрыть его влажным полотенцем и поставить на 30–40 мин. Затем тесто раскатать тонкими жгутиками и отрывать по 5 кусочков на порцию массой 19–20 г каждый, раскатать в тонкий кружок так, чтобы его края были несколько тоньше, чем середина.

Творог пропустить через мясорубку или протереть через сито, добавить яйца, ванилин и сахар и тщательно перемешать. Начинку положить на середину кружочка теста, края защипнуть.

Манты уложить на смазанные жиром решетки касканов. Затем касканы установить над котлом с кипящим бульоном или водой, сверху плотно закрыть крышкой и варить на пару 25–30 мин.

Готовые манты полить сметаной.

ГАТЫКЛЫ БОРЕК (ПЕЛЬМЕНИ)

110 г баранины, 30 г репчатого лука, 50 г муки, 30 мл воды, 1 яйцо, 60 г гатыка или сметаны, перец, соль.

Баранину (котлетное мясо) вместе с луком дважды пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем и развести фарш водой. Из муки и яиц с добавлением соли замесить тесто и разделить из него и фарша пельмени четырехугольной формы (20–30 г на порцию). Гатыклы борец отварить в подсоленной воде. Отдельно подать гатык или сметану.

ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕННЫЕ

1 кг муки, 2 яйца, 300 мл воды, соль, фритюр.

Для фарша: 1 кг мяса, 6–7 луковиц, перец, соль.

Из муки, яиц, воды и соли вымесить крутое пресное тесто, скатать в шар, дать выстояться, раскатать тонким слоем, нарезать квадратами 5×5 см, уложить на середину каждого по 1 ч. л. фарша, сложить, защипнуть и обжаривать их по несколько штук во фритюре.

Для фарша жирную мякоть говядины, баранины или телятины мелко порубить или пропустить через мясорубку, смешать с нашинкованным луком, поперчить, полить соленой водой и перемешать.

ПЕЛЬМЕНИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

20 пельменей с мясным фаршем, 200 г сметаны, $\frac{2}{3}$ стакана тертого сыра, сливочное масло.

Отварные или жареные пельмени уложить на смазанную маслом сковороду, полить сметаной, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь в горячей духовке.

ПЕЛЬМЕНИ С КАБАЧКАМИ

1 стакан пшеничной муки, 1 ч. л. соли, 6 нарезанных листиков шалфея, 2 яйца, 1 яичный желток, 3 ст. л. оливкового масла, тертый сыр «Пармезан» для украшения.

Для начинки: 200 г очищенных и нарезанных кубиками кабачков (тыквы, репы), 1 толченая долька чеснока, 80 г творога, 50 г тертого сыра «Пармезан», щепотка мускатного ореха, соль, перец.

В большой миске смешать муку, соль и шалфей.

В центре сделать углубление, влить яйца, желток, 1 ст. л. оливкового масла и замесить крутое тесто. Тесто положить на разделочную доску, посыпанную мукой, накрыть полотенцем и оставить на 30 мин.

Приготовить начинку. Кабачки сварить на пару до мягкости, размять вилкой, переложить пюре в кастрюлю и слегка уварить на медленном огне. Переложить в миску и остудить. Растереть с чесноком, пармезаном, творогом и мускатным орехом. Посолить и поперчить.

Тесто разделить на 4 части. Раскатать каждую часть как можно тоньше. Нарезать на квадраты со стороной 7–8 см. Положить по 1 ч. л. на каждый квадрат, свернуть по диагонали и защипнуть края. Аккуратно сложить треугольники на посыпанный мукой противень. В большой кастрюле довести соленую воду до сильного кипения, добавить 1 ст. л. оливкового масла и варить треугольники 3–5 мин до готовности. Вынуть и слегка полить оливковым маслом. Подавать с пармезаном и черным перцем.

ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ

1 ст. л. растительного масла, мука, 100 мл воды.

Для фарша: 400 г рыбы, 10 луковиц, 100 мл растительного масла или бульона, перец, соль.

Замесить крутое тесто для пельменей, раскатать тонко и вырезать стаканом кружочки. Лук нарезать и поджарить на масле.

Приготовить фарш. Сырую рыбу смешать с жареным луком, добавить соль, перец, немного рыбного бульона и сделать пельмени.

Варить в кипящей воде.

ПЕЛЬМЕНИ С ФАРШЕМ ИЗ ЛЕГКОГО

Для фарша: 1 телячьи легкие или $1/2$ легких свиньи, 100 г свиного сала, 1 луковица, молотый перец, соль, зелень петрушки.

Приготовить тесто для пельменей. Телячьи или свиные легкие положить на несколько часов в холодную воду. Затем снять пленки, удалить жилы и легкие отварить. Отваренные легкие мелко нарезать. Поджарить мелко нарезанное свежее свиное сало с нарезанным луком. Когда лук зарумянится, положить нарезанные легкие и недолго жарить вместе с луком. В обжаренный фарш добавить перец, соль и нарезанную зелень петрушки, хорошо перемешать, сделать пельмени и сварить их. При подаче к столу пельмени полить маслом и шкварками.

ПЕЛЬМЕНИ С РЫБОЙ

450 г филе рыбы, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Филе любой рыбы (треска, налим, щука и т. п.) промыть и измельчить на мясорубке два раза вместе с луком (можно жареным), добавить соль, перец, сливочное масло, хорошо перемешать и сформовать пельмени.

ПЕЛЬМЕНИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

2 стакана муки, $\frac{1}{2}$ –1 яйцо, вода, соль.

Для фарша: 1 кг квашеной капусты, 2 луковицы, 1 ст. л. сала или масла.

Положить в кастрюлю капусту, поджаренный лук, влить немного воды, добавить сало или масло, закрыть кастрюлю и тушить, пока капуста не станет мягкой. К капусте можно добавить мелко нарезанные отваренные сушеные грибы или нарубленные крутые яйца. Замесить некрутое тесто и раскатать. Тушеную капусту охладить, сделать пельмени и сварить.

Готовые пельмени полить маслом или шкварками из шпика с луком.

МАНТЫ ЖАРЕННЫЕ

100 г муки, 2 г дрожжей, вода, сахар.

Для начинки: 170 г баранины, 80 г репчатого лука, 1 г перца, 15 г жира, 15 мл уксуса, 5 г томатного пюре, 15 мл бульона, соль.

Из муки, дрожжей, сахара, воды с добавлением соли замесить крутое тесто, дать ему настояться 40–50 мин. Затем раскатать его на круглые лепешки. Жирную баранину мелко нарезать или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Затем добавить в мясо мелко рубленый репчатый лук, холодную воду, соль, молотый перец и все тщательно перемешать, пока не получится однородная масса. Фарш положить на середину кружочка теста, края защипнуть.

Приготовленные манты уложить на сковородку с разогретым жиром и обжарить. Затем добавить томатное пюре, бульон, уксус и тушить при закрытой крышке до готовности. При подаче манты полить соком, в котором они тушились.

МАНТЫ С ТЫКВОЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

2 яйца, 1 стакан теплой воды, 5 стаканов пшеничной муки.

Для фарша: 500 г говядины, 500 г свинины (с жирком), 300 г тыквы, 1 большая луковица, соль и перец по вкусу.

Для соуса: 1/2 л кефира, 200 г сметаны, 3 зубчика чеснока, зелень укропа.

Замесить эластичное, но не крутое тесто, дать ему настояться 30 мин. Мясо и тыкву нарезать кубиками размером 0,5 × 0,5 см, сделать фарш, посолить, поперчить по вкусу. Слепить большие манты. Отварить в пароварке в течение 50 мин. Смазать верхушки мант сливочным маслом, чтобы тесто не сохло. Подавать с соусом.

ГРЕЧНЕВЫЕ ГАЛУШКИ

250 г гречневой муки, 1 яйцо, 50 г сала, 75 мл воды, 1 большая луковица, 1 щепотка соли.

Яйцо взбить с солью. Муку просеять горкой, сделать в ней углубление, влить в него воду и взбитое яйцо. Замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 5 мм и нарезать квадратиками. Варить в кипящей подсоленной воде до всплытия, затем откинуть на дуршлаг. Лук почистить, нарезать полукольцами, сало измельчить кубиками и растопить на сковороде. Обжарить лук до прозрачности. Разложить галушки по подогретым тарелкам, распределить сверху поджаренный лук и сразу же подавать.

ЧЕБУРЕКИ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ТЕСТА

450 г картофеля, 3 яичных желтка, 3 ст. л. растительного масла, 175 г муки, растительное масло для жарки.

Для начинки: 125 г любого мясного фарша, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. томатной пасты, 150 мл мясного бульона, $\frac{1}{2}$ сладкого болгарского перца, соль, перец, растительное масло.

Для начинки в разогретое растительное масло положить фарш и поджарить в течение 3–4 мин. Добавить мелко нарезанный лук и раздавленный в чеснокодавке чеснок и на медленном огне довести до мягкого состояния. Положить муку, томатную пасту и потушить 1 мин. Налить бульон, посолить и поперчить. На маленьком огне потушить 20 мин и дать остыть.

Картошку очистить, нарезать на кусочки и отварить в подсоленной воде, слить. Сделать картофельное пюре, добавить соль, перец, желтки и муку. Замесить мягкое тесто, на посыпанном мукой столе разделить его на одинаковые кусочки, из которых сделать небольшие лепешки. На половинку лепешки положить начинку, закрыть второй половинкой и прижать края. Разогреть в сковороде масло и обжарить чебуреки с обеих сторон до золотистого цвета на небольшом огне.

КНЕДЛИКИ С ПЕЧЕНКОЙ

400 г белого хлеба, 250–300 г печени, 50 г шпика, 1 луковица, цедра 1 лимона, 250 мл молока, 1 яйцо, 80 г муки, $\frac{1}{2}$ ч. л. соли, 2 ст. л. картофельной муки.

Хлеб нарезать кубиками. Печень, шпик, лук и зелень провернуть через мясорубку и смешать с хлебом.

В молоке развести муку и яйцо. Вылить смесь в хлебную массу и оставить все на 20 мин, прикрыв крышкой. Затем, по желанию, приправить зеленью петрушки и тертой лимонной цедрой, добавить соль.

Из этой массы сформовать клецки, обвалять в картофельной муке и опустить в слегка подсоленную воду. Варить на слабом огне в течение 10–15 мин.

ЧЕБУРЕКИ С СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ

2 стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. водки, соль по вкусу.

Для начинки: 300–400 г сулугуни, зелень (базилик, кинза, петрушка), масло растительное для жарки.

Заварить $\frac{1}{2}$ стакана муки крутым кипятком, постоянно помешивая, чтобы не было комочков. Добавить 2 ст. л. масла и водки, соль по вкусу, все перемешать и дать немного остыть. Насыпать на стол стакан муки, положить заварное теплое тесто и хорошо вмешать муку в тесто. Тесто должно быть эластичным и не липнуть к рукам. Из него нужно сформовать шар и оставить на 30 мин.

Для начинки мелко нарезать сулугуни и зелень и перемешать.

Тесто раскатать, сформовать длинный жгут и нарезать его на небольшие одинаковые кусочки. Из кусочков сделать шарики, которые затем раскатать в очень тонкие лепешки.

На середину каждой лепешки положить начинку, сложить и тщательно защипнуть края. Затем дополнительно чебуреки слегка прижать или осторожно раскатать, чтобы они были плоские и без воздуха внутри. Жарить чебуреки на раскаленном масле с двух сторон до румяного цвета. Подавать горячими.

ЧЕБУРЕКИ С КАРТОШКОЙ И ГРИБАМИ

1 1/2 стакана воды, 3–3 1/2 стакана муки, соль, растительное масло.

Для начинки: 6 картофелин, 2 луковицы, 1 банки консервированных шампиньонов, соль.

В горячую воду с солью постепенно ввести муку и замесить тесто (можно добавить 1–2 ст. л. растительного масла). Тесто оставить на 1 ч, а затем хорошо вымесить: оно не должно прилипать к рукам, столу или скалке. Правильно сделанное тесто хорошо раскатывается без посыпки мукой.

Очищенный картофель отварить, немного остудить и пропустить через мясорубку. Мелко порубленный лук пожарить с нарезанными шампиньонами и соединить с картофелем. Все перемешать.

Тесто раскатать в колбаску и нарезать на кусочки размером с куриное яйцо. Кусочек раскатать в лепешку, сверху положить тарелку и ножом аккуратно отрезать лишнее. Начинку положить на половинку лепешки. Край загнуть и прижать пальцами. Тщательно соединить края чебурека при помощи вилки.

В сковороду налить растительное масло (толщина слоя 1,5 см), нагреть его на среднем огне и жарить чебуреки с двух сторон до золотистого цвета.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ «ЧЕДДЕР»

Для теста: 6 стаканов муки, 4 яйца, немного воды, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 250 г тертого сыра «Чеддер», 4 средние луковицы, 10–12 картофелин, чеснок по вкусу.

Приготовление начинки: отварить очищенный картофель до готовности, слить воду и оставить его в кастрюле.

Обжарить мелко нарезанный лук до золотистого цвета и выложить большую его часть к картошке. Туда же добавить тертый сыр и все потолочь. Добавить по вкусу соль, перец и чеснок и снова перемешать (можно использовать миксер).

Приготовление теста: в большую миску насыпать муку, сделать в центре углубление и положить туда соль, слегка взбитые 3 яйца и влить около 1 стакана воды. Хорошенько перемешать, если нужно, добавить еще воды и вымесить эластичное гладкое тесто. Положить его на посыпанную мукой поверхность и раскатать в тонкий пласт.

Стаканом вырезать круглые лепешки, на каждую из которых положить 1 ч. л. приготовленного фарша.

Края теста смазать оставшимся взбитым сырым яйцом и защипнуть. Опустить вареники в подсоленную кипящую воду и варить, пока они не всплывут на поверхность.

Готовые вареники откинуть на дуршлаг или сито, чтобы стекла вода.

Подавать горячими со сливочным или топленым маслом или со сметаной.

ВАРЕНИКИ С ПЕЧЕНЬЮ

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 2 яйца, 2 ст. л. воды, 2 ст. л. сливочного масла, соль – по вкусу.

Для фарша: 400 г печени, 3 луковицы, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец черный молотый, зелень укропа и петрушки – по вкусу.

Приготовление теста: муку просеять на стол, собрать горкой, а сверху сделать лунку. Влить туда 1 взбитое сырое яйцо, добавить воду и замесить тесто (не очень крутое). Посыпать его мукой, накрыть полотенцем и дать постоять 30–40 мин.

Приготовление начинки: печень очистить от желчных протоков, снять пленку, мелко нарезать и поджарить на масле с частью измельченного лука до готовности. Охлажденную печень пропустить через мясорубку, добавить по вкусу соль, перец, рубленую зелень, мелко нарезанный лук, пассерованный в масле, и хорошо перемешать.

Тесто раскатать тонким (толщиной около 1,5 мм) пластом, стаканом вырезать круглые лепешки. На каждую положить 1 ч. ложку приготовленного фарша, края теста смазать оставшимся взбитым сырым яйцом и соединить.

КЛЕЦКИ ПО-УЗБЕКСКИ

Для теста: 500 г муки, 250 мл воды, 1 ч. л. соли, 50 мл растительного масла (для смазки теста).

Для соуса: 100 мл растительного масла, 500 г мяса, 2 картофелины, 1 редька средней величины, 2 головки лука, 5–6 долек чеснока, 3–4 помидора (или 2 ст. л. томатной пасты), зелень, соль, перец, тмин и уксус по вкусу, измельченная кинза для посыпки.

Из перечисленных ингредиентов замесить тесто средней плотности, скатать его в шар, накрыть салфеткой и оставить 10 мин. Затем разделить тесто на кусочки размером с грецкий орех и смазать растительным маслом. Раскатать их в лепешки толщиной 1 мм, нарезать или отрывать кусочки величиной примерно с рублевую монету, отварить в соленой воде и откинуть на дуршлаг.

Приготовление соуса: в растительном масле обжарить измельченный лук, добавить нарезанное мелкими кусочками мясо. Когда начнет выделяться мясной сок, положить дольки помидоров (или томатную пасту), толченый чеснок и тушить еще 10–15 мин. Положить в кастрюлю редьку и картофель, нарезанные кубиками (или соломкой), влить немного воды, заправить солью, уксусом, перцем, тмином и тушить до готовности (пока не размягчится редька).

На стол подавать в порционных мисочках. В каждую положить горсть отварного теста, а сверху – мясо и овощи с соусом. Посыпать кинзой.

КЛЕЦКИ В СОУСЕ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

Для клецок: 200 г муки, 1 яйцо, 1 щепотка соли, 2 ст. л. воды.

Для соуса: 4 сладких желтых перца, 2 ст. л. оливкового масла, несколько веточек петрушки, 0,5 л овощного бульона, сок 1 лимона, 1 ч. л. сливочного масла, 150 г листьев салата, 1 ч. л. жира.

Из муки, яйца, соли и воды замесить крутое тесто, раскатать его и оставить на 10 мин. Разделить тесто на кусочки и сварить их в сильно кипящей подсоленной воде, прибавив немного жира.

Перец очистить от семян, плодоножки и кожицы. Переложить овощи в блендер, добавить оливковое масло, бульон, лимонный сок и зелень; измельчить и взбить в однородную массу.

Клецки прогреть на сливочном масле. На тарелку выложить листья салата, на них – клецки и полить их соусом.

КЛЕЦКИ В ГОРШОЧКЕ

500 г пшеничной муки, 100 мл воды, 2 яйца, 125 г шпика, 250 г творога, 250 г сметаны, 1 ст. л. жира, соль.

Из муки, яиц, соли и воды замесить крутое тесто, раскатать его и на 10 мин оставить подсохнуть. Разделить тесто на кусочки и сварить их в сильно кипящей подсоленной воде, прибавив немного жира. Когда клецки всплывут, вынуть их шумовкой, дать воде стечь. Подать в горячем виде в горшочке, посыпав творогом и шкварками, полив густой сметаной. Сваренные клецки можно слегка обжарить.

КНЕДЛИКИ С ПЕЧЕНКОЙ

400 г белого хлеба, 250–300 г печени, 50 г шпика, 1 луковица, цедра 1 лимона, 250 мл молока, 1 яйцо, 80 г муки, $\frac{1}{2}$ ч. л. соли, 2 ст. л. картофельной муки.

Хлеб нарезать кубиками. Печень, шпик, лук и зелень провернуть через мясорубку и смешать с хлебом. В молоке развести муку и яйцо. Вылить смесь в хлебную массу и оставить все на 20 мин, прикрыв крышкой. Затем, по желанию, приправить зеленью петрушки и тертой лимонной цедрой, добавить соль.

Из этой массы сформовать клецки, обвалять в картофельной муке и опустить в слегка подсоленную воду. Варить на слабом огне в течение 10–15 мин.

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

Для теста: 1 кг муки, 2 яйца, 2 ст. л. соли, 400 мл воды.

Для фарша: по 300 г говядины, свинины и баранины, 2–3 луковицы, 300 мл воды, 2 яйца для смазывания, соль и перец по вкусу.

Просеянную муку насыпать на стол холмиком и сделать воронкообразное углубление. Налить туда воду, смешанную с яйцами и солью, и замесить крутое однородное тесто. Для облегчения раскатки его нужно оставить на 20–30 мин.

Приготовленное тесто раскатать длинной полоской толщиной 1–1,5 мм и шириной 40–50 см и смазать яйцом. Во всю длину теста, отступая на 3–4 см от края, разложить шарики по 5–6 г фарша на расстоянии 2–3 см один от другого. Мясо закрыть краем теста, прижать его руками к нижнему вокруг каждого шарика и вырезать пельмени – скажем, в виде полумесяца металлической выемкой. Пельмени положить на посыпанный мукой противень и поставить на холод.

Приготовление фарша: говядину, свинину и баранину нарезать на куски и пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец, воду, пропущенный через мясорубку лук и все перемешать.

Варить пельмени в подсоленной воде (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 40 г соли) при слабом кипении в течение 8–10 мин.

К пельменям подать сливочное масло или сметану, столовый уксус.

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ПО-ПОЛЬСКИ

500 г творога, 1 стакан муки, 3 яйца, 2 ст. л. жира, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Творог хорошо отжать, протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Растереть жир, вбивая постепенно желтки, добавить творог, муку и растереть все до однородной массы.

Взбить белки в пену, добавить их в творожную массу, перемешать, слегка посолить.

Получившееся тесто выложить на доску, посыпанную мукой, скатать в толстый валик диаметром 3 см. Разрезать наискось на кусочки шириной 2–3 см. Ленивые вареники опустить в кипящую подсоленную воду. Перемешать их, накрыть кастрюлю крышкой. Когда сварятся, снять с огня, выбрать шумовкой на блюдо. Полить растопленным маслом, смешанным с обжаренной булкой или панировочными сухарями.

Можно подать к вареникам сметану или молоко.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

Тесто для вареников простое (лучше с добавлением яйца).

Для начинки: 5 картофелин, 1 репчатая луковица, 50 г сала, 2 ст. л. растительного масла, 100 г сушеных грибов (лучше белых), зелень укропа или петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Картофель отварить и размять горячим. Лук пережарить вместе с мелко нарезанными и обжаренными кусочками свиного сала, добавить отваренные и мелко нарубленные сушеные грибы, смешать с картофелем, посолить и поперчить.

Приготовить тесто, разделить полукруглые или треугольные вареники, отварить в подсоленной воде. Подать с горячим растительным маслом и поджаренным на нем луком. Можно украсить зеленью.

ЯБЛОЧНЫЕ КЛЕЦКИ

Для клецек: 6 ломтиков черствого белого хлеба, 250 мл молока, 2 ст. л. масла (или маргарина), 2 ст. л. сахарного песка, 3 яйца, 500 г яблок, 100 г изюма, 1 стакан муки, 1 щепотка корицы или лимонная корочка, соль.

Для соуса: 500 мл молока, 2 яичных желтка, 1 ст. л. сахарного песка, 2 щепотки ванилина.

Приготовление клецек: с белого хлеба срезать корочку и замочить его в молоке. Отжав лишнюю жидкость, пропустить хлеб через мясорубку или взбить в однородную массу. Масло перемешать с сахаром и одно за другим добавить яйца. Продолжая помешивать, соединить массу с хлебом, промытым изюмом, специями, очищенными и крупно натертыми яблоками и мукой.

Из массы сформовать клецки, опустить их в кипящую соленую воду и варить на слабом огне до тех пор, пока не всплывут. шумовкой переложить клецки в другую посуду.

Подать горячими или холодными с ванильным соусом.

Приготовление соуса: взбить желтки с сахаром. вскипятить молоко, постепенно, частями, влить его в массу из желтков. прогреть смесь на водяной бане до загустения. Нельзя кипятить смесь, иначе желтки превратятся в хлопья. Добавить в соус ванилин и быстро охладить его.

ВАРЕНИКИ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ И МОРКОВЬЮ

Для начинки:

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.