



**Как сделать пельмени с помощью пельменницы?**



## Оглавление

Что такое пельменница?.....	4
Продукты для теста.....	5
Продукты для начинки .....	6
Для начинки возьмите продукты: .....	6
Как сделать тесто? .....	7
Как приготовить начинку? .....	8
Разделите тесто и раскатайте первый блин.....	9
Положите начинку в ячейки .....	10
Раскатайте второй блин .....	11
Что делать с лишним тестом?.....	11
Словарь.....	12

## Что такое пельменница?

Пельменница – это специальная форма для пельменей.

Пельменница бывает металлическая или пластмассовая.

помощью пельменницы

можно сделать сразу много пельменей.



С

## Продукты для теста

Для теста возьмите продукты:

- 1 стакан кефира
- 3 стакана муки
- 1 чайную ложку соли
- 1 яйцо.



## Продукты для начинки

Для начинки возьмите продукты:

- 300 граммов любого мясного фарша
- половину чайной ложки соли
- на кончике чайной ложки специй.



## Как сделать тесто?

Насыпьте в миску 3 стакана муки.

В муку разбейте 1 яйцо.

Добавьте 1 чайную ложку соли.

Размешайте тесто вилкой.

Медленно влейте в тесто 1 стакан кефира.

Размешайте тесто руками.

Тесто должно стать мягким

и не липнуть к рукам.

Накройте тесто салфеткой.

Оставьте тесто на 30 минут на столе.



## Как приготовить начинку?

Приготовьте начинку.

В мясной фарш добавьте  
половину чайной ложки соли  
и на кончике чайной ложки перца.

Все хорошо перемешайте.



## Разделите тесто и раскатайте первый блин

Разделите тесто на две одинаковые части.

Посыпьте стол мукой.

Возьмите скалку.

Одну часть теста пока уберите в сторону.

Из второй части

раскатайте скалкой тонкий блин,

немного больше пельменницы.

Пельменницу посыпьте мукой.



## Положите начинку в ячейки

На пельменницу положите блин из теста.  
Прокатайте скалкой по тесту на пельменнице.  
На тесте стали видны края ячеек.  
В каждую ячейку положите  
по половине чайной ложки фарша.



## Раскатайте второй блин

Раскатайте тонкий блин из второй части теста.

Накройте начинку вторым блином.

Сильно прокатайте скалкой по верхнему блину, чтобы прорезать границы.

Снимите лишнее тесто по краям.

Переверните пельменницу, аккуратно сбросьте пельмени.

## Что делать с лишним тестом?

Из лишнего теста скатайте колбаску.

Разрежьте колбаску на небольшие кусочки.

Тесто тоже можно отварить вместе с пельменями.

Пельмени и кусочки теста готовы к варке.



## Словарь

### П

**Пельменница** – это специальная форма для пельменей.

### С

**Скалка** – это предмет для раскатки теста.