

Илья Мельников

# Вкусные пельмени



Кулинария

Илья Мельников  
**Вкусные пельмени**

«Мельников И.В.»

## **Мельников И. В.**

Вкусные пельмени / И. В. Мельников — «Мельников И.В.»,  
— (Кулинария)

Домашние пельмени на столе – это всегда маленький праздник, создающий теплую атмосферу крепкого дома и здоровой семьи. А если еще это не пельмени вообще, а пельмени «Сибирские», «Московские» или «Украинские», т. е. приготовлены в строгом соответствии с рецептами и все отмечают разницу между ними, хранительнице домашнего очага цены нет. Эта книга поможет молодой хозяйке в совершенстве овладеть искусством приготовления самых разных пельменей.

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

## Содержание

Рецепты приготовления теста для пельменей	5
Простое пельменное тесто	5
Тесто для пельменей яичное	6
Пельменное тесто сложное	7
Заварное тесто для пельменей	8
Нежное тесто для пельменей	9
Конец ознакомительного фрагмента.	10

# Илья Мельников

## Вкусные пельмени

### Рецепты приготовления теста для пельменей

#### Простое пельменное тесто

*Продукты для теста:* 700 г муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1 чайная ложка соли.

Для приготовления простого пельменного теста надо яйцо смешать с подсоленной водой и, постепенно подсыпая муку, вымесить тесто средней густоты.

Выдержать тесто на разделочной доске 10—15 минут, прикрыв его большой опрокинутой миской.

## Тесто для пельменей яичное

**Продукты для теста:** 400 г муки, 2 яйца, половина стакана воды, 1 полная чайная ложка соли.

Для приготовления яичного теста необходимо смешать с водой 1 яйцо и 1 желток, добавить соль. Просеять муку, сделать в ней воронку, влить подготовленную смесь и взбитый белок яйца. Осторожно, подгребая муку со всех сторон, вымесить тесто. Обсыпать кусок теста мукой, прикрыть полотенцем и дать полежать 15 минут.

## **Пельменное тесто сложное**

**Продукты для теста:** 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 2 яйца, половину стакана холодной воды, 1 чайная ложка соли.

Для приготовления сложного теста для пельменей необходимо смешать вместе пшеничную и гречневую муку, просеять смесь в миску, сделать в муке воронку, вбить в неё яйца и, подливая понемногу холодную воду, замесить тесто. Тесто можно разделять сразу.

## **Заварное тесто для пельменей**

**Продукты для теста:** 2 стакана муки, 3/4 стакана кипятка, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли.

В растительное масло влить кипяток, всыпать муку и быстро замесить тесто. Разделять тесто надо сразу. Такое тесто можно разделять без дополнительной подсыпки муки.

## **Нежное тесто для пельменей**

*Продукты для теста:* 700 г муки, полтора стакана воды, 2 яйца, 1 столовая ложка растопленного сливочного масла, половину чайной ложки соли.

## **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.