
Pielmienie syberyjskie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2485 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciaso:

250 g maki pszennej,

1 jajo,

100 ml wody,

szczypta soli.

Farsz:

150 g chudej wieprzowiny,

200 g wolowiny,

2 cebule,

3 zabki czosnku,

1 łyżka masła,

szczypta czabru, lubczyku, galki muszkatołowej,

sol, pieprz.

1. Mąkę przesiać, wbijać jajko, osolic i połączyć z wodą. Wyrabiać rękami na jednolitą, elastyczną masę. Gotowe ciasto oprószyć mąką i przykryć.

2. Mięso oczyścić z błon, pokroić w kawałki i dwukrotnie przepuścić przez maszynkę.

3. Cebule obrać, drobno posiekać i zasmażać na masle na jasnożółty kolor.

Czosnek obrać i rozetrzeć z 1 łyżeczką soli. Połączyć ze sobą wymienione

składniki, dodać zioła, gałkę muszkatołową, osolic, doprawić pieprzem, po

czym starannie wymieszać. Z gotowego farszu formować kulki o średnicy 1 cm.

4. Ciasto rozwałkować na placek o grubości ok. 2 mm, z którego wykrawać krążki

o średnicy ok. 4 cm.

5. Na środek każdego z nich nałożyć kulke farszu i dokładnie zalepić brzegi

ciasta, nadając pielmieniom kształt półokrągły.

6. Gotować ok. 5-6 min w dużej ilości osolonego wrzątku.

7. Odcedzić i podawać z ostrym sosem musztardowym lub podsmażyć z obu stron na

rozgrzanym masle na jasnożółty kolor i podawać ze śmietaną.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 74.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

