

---

# Pielmienie syberyjskie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2516 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 lyzka masla,

szczypta czabru, lubczyku, galki muszkatołowej,

sol, pieprz.

1. Make przesiac, wbic jajo, osolic i polaczyc z woda. Wyrobit rekami na jednolita, elastyczna mase. Gotowe ciasto oproszyc maki i przykryc.

2. Mieso oczyszcic z blon, pokroic w kawalki i dwukrotnie przepuscic przez maszynke.

3. Cebule obrac, drobno posiekac i zasmazyc na masle na jasnozloty kolor.

Czosnek obrac i rozetrzec z 1 lyzeczka soli. Polaczyc ze soba wymienione

skladniki, dodac ziola, galke muszkatołowa, osolic, doprawic pieprzem, po

czym starannie wymieszac. Z gotowego farszu formowac kulki o srednicy 1 cm.

4. Ciasto rozwalkowac na placek o grubosci ok. 2 mm, z ktorego wykrawac krazki

o srednicy ok. 4 cm.

5. Na srodek kazdego z nich nalozyc kulke farszu i dokladnie zalepic brzegi

ciasta, nadajac pielmieniom ksztalt polokragly.

6. Gotowac ok. 5-6 min w duzej ilosci osolonego wrzatk.

7. Odcedzic i podawac z ostrym sosem musztardowym lub podsmazyc z obu stron na

rozgrzanym masle na jasnozloty kolor i podawac ze smietana.

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

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

