



лучших рецептов
100

ПЕЛЬМЕНИ ВАРЕНИКИ МАНТЫ

УДК 641.568
ББК 36.991
Т46

Серийное оформление А. М. Драговой

Тихомирова, В. А.

Т46 Пельмени, вареники, манты / В. А. Тихомирова. — М.: Айрис-пресс, 2006. — 64 с. — (100 лучших рецептов).

ISBN 5-8112-2013-8

Это только на первый взгляд кажется, что все пельмени готовятся одинаково. «Хлебные уши» (как называют «пельмени»), вареники и манты любят и взрослые, и дети, ведь это очень вкусно и питательно. В книге представлены самые разнообразные рецепты, отличающиеся простотой приготовления.

ББК 36.991
УДК 641.568

ISBN 5-8112-2013-8

© Айрис-пресс, 2006



АРМЯНСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ (БОРАКИ)

Для теста: 200 г муки, 50 мл воды, 1 яйцо.

Для начинки: 300 г мяса (говядины), 1—2 луковицы, 1 ч. ложка черного молотого перца, 3 ст. ложки пряной зелени.

Для подливки: 300—400 мл кислого молока, 1 головка чеснока.

Для обжаривания лука и бораки: 100—150 г сливочного масла.

Основное отличие бораки от пельменей других народов состоит в том, что фарш для них предварительно обжаривают, самим пельменям придают цилиндрическую форму и оставляют их открытыми сверху и, наконец, не отваривают, а припускают и затем обжаривают. Замесить крутое тесто из воды, муки и яйца, раскатать его в пласт толщиной 2–3 мм, нарезать квадратами (5х6 см). Сделать начинку, провернув говядину через мясорубку, мелко порезав лук, перемешав с перцем и пряной зеленью, обжарить ее, положить на квадраты теста, сформировать бораки так, чтобы начинка не доходила на 1 см до открытого верха. Положить бораки в эмалированную кастрюлю слоями так, чтобы открытая часть была сверху. Влить в кастрюлю немного бульона (200—300 мл), плотно прикрыть и на очень слабом огне припустить до полуготовности. Вынуть бораки, дать

стечь бульону и обжарить их на предварительно разогретой сковороде до появления золотистой корочки. Выложить пельмени на тарелку и полить кислым молоком с мелко нарезанным чесноком.

ПЕЛЬМЕНИ ПРОСТЫЕ

Для теста: 400 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 1 ч. ложка подсолнечного масла, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки: 300 г мяса (свинина и говядина в равных пропорциях), соль по вкусу.

Вылить в миску воду, добавить яйцо, соль, растительное масло и муку, замесить крутое тесто, разделить на четыре части. Мясо прокрутить через мясорубку, посолить, хорошо перемешать.

Для быстроты приготовления пельменей использовать специальную форму — пельменницу. Раскатать 1 часть теста в тонкий пласт, положить на форму, в каждое углубление добавить по небольшому шарiku прокрученного мяса, сверху накрыть вторым раскатанным слоем теста. Сверху хорошо раскатать скалкой, чтобы пельмени хорошо отделялись от формы. Готовые пельмени выложить на доску, слегка посыпанную мукой. Варить в кипящей подсоленной воде, пока пельмени не всплывут. Через несколько минут, когда пельмени поднимутся кверху, дать им провариться еще 3—4 минуты и вытащить.

КОЛДУНЫ ВИШНЕВЫЕ

Для теста: 200 г муки, 100 мл молока, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г вишни без косточек, 100 г сахара.

Для соуса: 100 г сметаны, молотая корица, сахар по вкусу.

Приготовить тесто из муки, молока, яйца и соли, дать постоять 20—30 минут. Раскатать тонким пластом с добавлением муки, вырезать кружочки. Ягоды вишни обвалять в сахарном песке, положить ложечкой на кружочки из теста, защипать. Сварить в кипящей подсоленной воде, вытащить шумовкой на тарелку и полить смесью сметаны с сахаром и корицей.

КОЛДУНЫ ЛИТОВСКИЕ

Для теста: 400 г муки, 3 яйца, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г мякоти говядины, 400 г сала, 1 луковица, 50 г растительного масла, 50 мл бульона, 1/2 ч. ложки майорана, красный и черный молотый перец по вкусу.

Приготовить крутое тесто из муки, яиц, перца и соли, раскатать тонким пластом, вырезать стаканом круглые лепешки.

Приготовление начинки. Измельчить мякоть говядины и сало, смешать, добавить красный и черный перец, мелко нарезанный репчатый лук. Обжарить на растительном масле, добавив бульон и майоран.

Начинить этой начинкой подготовленные лепешки и варить в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока не всплывут.

КОЛДУНЫ МЯСНЫЕ

Для теста: 500 г муки, 200 мл воды, 3 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 800 г говяжьей мякоти, 400 г свежего сала, 2 луковицы, 100 мл бульона, черный молотый перец, соль по вкусу.

Муку высыпать горкой, влить яйца, посолить, добавить воду и вымесить тесто. Мелко нарезать говяжью мякоть

и свежее сало, слегка посолить и поперчить. Добавить мелко нарезанный лук и все смешать с бульоном. Раскатать полученное тесто и стаканом выдавить кружочки, положить на каждый из них начинку, склеить края. Отварить в кипящей подсоленной воде, пока не всплывут. Подавать на стол со сметаной.

КОЛДУНЫ С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

Для теста: 400 г муки, 100 мл воды, 3 яйца, 1 ч. ложка соли.

ДЛЯ НАЧИНКИ: 300 г кислой капусты, 50 г сушеных белых грибов, 50 мл растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Замесить не очень крутое тесто из муки, яиц, воды и соли, раскатать, вырезать лепешки.

Приготовление начинки. Капусту потушить с растительным маслом. Добавить мелко нарезанные отварные белые грибы, смешать с капустой, посолить и поперчить. На середину каждой лепешки положить начинку, защипать. Сварить в подсоленном кипятке. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

КОЛДУНЫ С РИСОМ И ЯЙЦАМИ

Для теста: 600 г муки, 3 яйца, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г риса, 50 г сливочного масла, 2 яйца, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Для подливки: 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей.

Замесить тесто из муки, яиц, воды и соли, оставить полежать 10–15 минут, накрыв чистым полотенцем, чтобы сверху не подсохло. Из приготовленного теста раскатать тонкий пласт, вырезать лепешки.

Приготовление начинки. Рис отварить в кипящей подсоленной воде, перемешать со сливочным маслом. Яйца отварить вкрутую, мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа мелко порубить. Соединить рис, яйца, зелень и хорошо перемешать.

На каждую лепешку положить подготовленную начинку и защипать. Отварить колдуны в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, переложить в блюдо и залить растопленным сливочным маслом, смешанным с панировочными сухарями.

КОЛДУНЫ ЧЕРНИЧНЫЕ

ДЛЯ ТЕСТА: 300 г муки, 100 мл молока или воды, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

ДЛЯ НАЧИНКИ: 300 г черники, 100 г сахара.

Для соуса: 100 г сметаны, сахар по вкусу.

Приготовить тесто из муки, молока или воды, яйца, растопленного масла и соли, дать постоять 20–30 минут. Раскатать тонким пластом с добавлением муки, вырезать кружочки. Чернику обвалять в сахарном песке, положить ложечкой на кружочки из теста, защипать. Сварить в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, переложить на тарелку и полить смесью сметаны с сахаром.

КОЛДУНЫ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Для теста: 300 г муки, 100 г воды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г отварных белых грибов, 1 луковица, 50 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для отваривания: 500 мл грибного бульона.

Приготовить крутое тесто из муки, воды и соли, раскатать тонким пластом, вырезать стаканом круглые лепешки. Для

начинки отварные грибы мелко порезать, пожарить на растительном масле с мелко нарезанным репчатым луком. На центр каждой лепешки положить подготовленную начинку, края защепить. Отварить в грибном бульоне до готовности. Когда всплывут, откинуть на дуршлаг, выложить в сковороду, добавить немного бульона и сливочное масло и потушить.

ПЕЛЬМЕНИ БАШКИРСКИЕ

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 1 кг фарша (говядина и баранина в равных пропорциях), 2 луковицы, 1—2 картофелины, 50 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Замесить крутое тесто, раскатать толщиной около 2 мм, разрезать на квадраты 10 x 10 см. На лепешку уложить фарш, соединить углы, чтобы получился конверт с открытыми прорезами. Эти отверстия защепить; получить четыре угла, которые соединить друг с другом.

Приготовление начинки. Говяжий и бараний фарш соединить с мелко нарезанным луком и натертым на крупной терке картофелем, добавить сливочное масло, соль, перец. Готовые пельмени отварить на пару в течение 40 минут. Подать готовые пельмени с бульоном или сметаной.

ПЕЛЬМЕНИ ГЕРАСИМОВСКИЕ

Для теста: 500 г муки высшего сорта, 100 мл воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: по 300 г баранины и свинины, 100 г костного мозга, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовление начинки. Пропустить через мясорубку с мелкой решеткой баранину, свинину и костный мозг. Все хорошо перемешать, посолить и поперчить.

Приготовление теста. Просеять муку, затем насыпать ее горкой, сделать лунку, влить в нее воду и вбить яйцо. Добавить соль и хорошо замесить тесто.

Дать тесту отлежаться 20—30 минут, затем раскатать в виде жгута. Нарезать кусочками, из которых раскатать тонкие лепешки. Положить на них по 1 ст. ложке фарша, слепить пельмени, соединив оба конца. Пельмени опускать в кипящую воду, добавив в нее перец, лавровый лист и соль. Варить, пока они не всплывут. Отдельно подать масло и сметану.

ПЕЛЬМЕНИ ГРУЗИНСКИЕ (ХИНКАЛИ)

Для теста: 500 г муки высшего сорта, 200 мл воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г жирной баранины, 200 г свинины, 200 мл мясного бульона, 3 луковицы, зелень петрушки, кинзы и укропа, красный жгучий перец, черный молотый перец, соль по вкусу.

Нарезать мясо кусками и пропустить 2 раза через мясорубку вместе с луком. Добавить в фарш столько мясного бульона, сколько впитает мясо, чтобы начинка была сочной, всыпать черный и красный перец, соль, очень мелко нарезанный укроп и петрушку, все тщательно перемешать.

Просеять муку на большое плоское блюдо, собрать ее холмиком, в центре которого сделать углубление, влить в него теплую воду, яйцо, соль и замесить очень крутое тесто, после чего оставить его на 20—30 минут, прикрыв салфеткой. Затем разделить тесто на куски, раскатать очень тонкими кусками, в центр которых положить мясную начинку, собрать тесто маленькими складочками в узелки, плотно скрепив их. Варить хинкали в подсоленной воде. Когда всплывут, они готовы. Вынимать деревянной ложкой, чтобы не повредить оболочку, иначе

вытечет сок. Подавать хинкали, посыпав черным молотым перцем. Отдельно подать зелень петрушки и кинзы.

ПЕЛЬМЕНИ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г мякоти свинины, 300 г рыбного филе (горбуша, кета), 2 луковицы, 1 яйцо, 50 мл воды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Воду смешать солью. Высыпать муку на стол горкой. Сделать в ней углубление в виде воронки и, постепенно добавляя к муке воду с молоком, замесить тесто. В конце добавить растительное масло. Тесто очень тонко раскатать скалкой, стаканом или специальной выемкой вырезать из него кружочки. Рыбу, свинину и лук дважды пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, перец и воду, хорошо перемешать. Подготовленную начинку положить на центр каждого кружочка, края защепить. Отварить пельмени в кипящей подсоленной воде до готовности.

ПЕЛЬМЕНИ ЗАУРАЛЬСКИЕ В ГОРШОЧКАХ

Для теста: 350 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 1 ч. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г куриного филе, 150 г сметаны, 3—4 помидора, 1 луковица, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Замесить крутое тесто из муки, воды, яйца, растительного масла и соли. Дать постоять в течение 30 минут, раскатать в тонкий пласт. Куриное мясо прокрутить через мясорубку, посолить. Из теста вырезать с помощью стакана круглые лепешки, на центр которых положить подготовленный куриный фарш, защепить. Сварить

пельмени до полуготовности в кипящей подсоленной воде, переложить в горшочки, добавить обжаренные на сливочном масле мелко нарезанные помидоры с луком, залить сметаной, смешанной с мелко нарезанной зеленью петрушки. Горшочки сверху закрыть «крышками» из пельменного теста и поставить в духовку на 10—15 минут при температуре 150 °С.

ПЕЛЬМЕНИ КАПУСТНЫЕ

Для теста: 200 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 30 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для фарша: 1 небольшой кочан капусты, 1 луковица, 100 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Замесить крутое тесто из воды, яйца, муки, растительного масла и соли. Листья свежей капусты, репчатый лук мелко порезать, посолить, поперчить, добавить размягченное сливочное масло и хорошо размешать. Подготовленный фарш отварить в кипящей подсоленной воде в течение 15 минут. Тесто раскатать тонким пластом, сделать стаканом или рюмкой круглые лепешки, на центр каждой из них положить подготовленный фарш, защепить концы, отварить в кипящей подсоленной воде, пока пельмени не всплывут.

ПЕЛЬМЕНИ КУРИНЫЕ, ТОМЛЕННЫЕ В ГОРШОЧКАХ

Для теста: 350 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 1 ч. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г куриного филе, 150 г сметаны, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Замесить крутое тесто из муки, воды, яйца, растительного масла и соли. Дать постоять в течение 30 минут,

раскатать в тонкий пласт. Куриное мясо прокрутить через мясорубку, посолить. Из теста вырезать с помощью стакана круглые лепешки, на центр которых положить подготовленный куриный фарш, защепить. Сварить пельмени до полуготовности в кипящей подсоленной воде, переложить в горшочки, добавить обжаренные на сливочном масле мелко порезанные шампиньоны с луком, залить сметаной. Горшочки сверху закрыть «крышками» из пельменного теста и поставить в духовку на 10–15 минут при температуре 150 °С.

ПЕЛЬМЕНИ С БРЫНЗОЙ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ОМЛЕТЕ

Для теста: 500 г муки, 100 мл молока, 2 яйца, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г брынзы, 100 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока.

Для омлета: 5 яиц, 100 мл молока, 50 г муки, соль по вкусу.

Муку просеять, высыпать горкой на стол, сделать углубление, добавить слегка нагретое молоко, яйца, перец и соль. Тесто вымесить, пока оно не станет однородным и крутым. Накрыть полотенцем и дать постоять 40 минут. Раскатать его на колбаски и разрезать на небольшие кусочки. Каждый кружочек раскатать тонкими лепешками.

Приготовление начинки. Брынзу залить крутым кипятком и оставить в таком виде, пока кипяток не остынет. Затем пропустить через мясорубку с чесноком, выложить в миску и растереть с размягченным сливочным маслом.

На каждую лепешку положить подготовленную начинку. Края защепить. Пельмени отварить в кипящей подсоленной воде, пока не всплывут. Готовые пельмени выложить в один ряд на большую сковороду на раска-

ленное топленое масло и обжарить с обеих сторон. Смесь яиц, молока и муки взбить венчиком или миксером, залить обжаренные пельмени. Омлет запечь под крышкой на слабом огне.

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ВЫРЕЗКИ

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 50 мл воды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 300–400 г мясной вырезки (говядина и свинина в равных пропорциях), 1–2 луковицы, 1 лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для соуса: 150 г сметаны, 50 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить немного воды, соль, перец, хорошо перемешать. В муку влить яйцо, воду, растопленное сливочное масло, посолить и замесить крутое тесто. Тесто раскатать тонким слоем, вырезать стаканом кружочки, в середину которых положить по шарiku фарша, края кружочков защепить, а концы соединить. Пельмени опустить в кипящую подсоленную воду, добавить лавровый лист, варить 15–20 минут. Подать на стол с соусом, перемешав сметану с растопленным сливочным маслом и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ И СВЕКЛОЙ

Для теста: 2 стакана муки, 1/2 стакана свекольного сока.

Для начинки: 200 г говяжьего фарша, 1 крупная свекла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Свеклу очистить, пропустить через мясорубку, отжать свекольный сок. Из муки и свекольного сока замесить

тесто и оставить на 30 минут отстаиваться. Из полученных свекольных отжимок, смешанных с говяжьим фаршем, приготовить начинку для пельменей, добавить соль, перец. Раскатать тесто, стаканом вырезать круглые лепешки, на центр каждой лепешки положить приготовленную начинку, защепить, отварить в кипящей подсоленной воде, пока пельмени не всплывут. Подавать со сметаной.

ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНЬЮ

Для **теста**: 300 г муки, 1 яйцо, 150 мл воды, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для **начинки**: 300 г отварной печени, 1 луковица, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Замесить крутое тесто из воды, муки, яйца, растительного масла и соли. Печень пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, обжарить на сливочном масле, посолить. Из теста вырезать стаканом кружки диаметром 4–5 см. На середину каждого кружка положить начинку, края пельменей защепить. Пельмени отварить в кипящей подсоленной воде, пока не всплывут. К пельменям подавать сметану.

ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНЬЮ И ГРИБАМИ

Для **теста**: 300 г муки, 1 яйцо, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для **начинки**: 200 г говяжьей печени, 4 желтка, 50 г сливочного масла, 15 г жареных грибов, черный молотый перец, соль по вкусу.

Замесить крутое тесто из муки, яйца, сливок, растопленного сливочного масла и соли. Дать постоять в течение 30 минут. Раскатать тонким пластом, с помощью стака-

на или специальной формы вырезать кружки. Грибы замочить в холодной воде в течение 1 часа, затем отварить до готовности. Печень вымыть, освободить от жил и пленок. Подготовленную печень нарезать на кусочки, обжарить на сливочном масле и немного потушить, пока она не станет мягкой. Яйца отварить вкрутую, отделить желтки. Печень, грибы и желтки провернуть через мясорубку, посолить, поперчить, хорошо перемешать, чуть-чуть разбавив грибным отваром. Готовую начинку положить в центр каждого кружка, края залепить. Отварить в кипящем грибном отваре, пока не всплывут. Подавать со сметаной.

ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБАМИ И РЫБОЙ

Для **теста**: 400 г муки, 1 яйцо, 150 мл воды, 1 ч. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Для **начинки**: 100 г сухих грибов, 400 г рыбного филе (осетрина, лосось, палтус), 2 луковицы, 100 мл растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Воду смешать с солью. Высыпать муку на стол горкой. Сделать в ней углубление в виде воронки и, постепенно добавляя к муке воду, замесить тесто. В конце добавить растительное масло. Грибы хорошо промыть, залить водой и варить до мягкости. Филе рыбы, грибы, лук пропустить через мясорубку, хорошо перемешать, посолить, поперчить и обжарить до готовности на растительном масле. Тесто разрезать на три равных куса, и каждый из них скатать в длинный жгут. Затем жгут разрезать на кусочки величиной с грецкий орех и раскатать каждый из них в очень тонкую круглую лепешку диаметром 4–5 см. На середину каждой лепешки положить подготовленную начинку, соединить края, защепить. Готовые пельмени отварить в кипящей подсоленной воде, пока не всплывут.

ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБАМИ, ВЕТЧИНОЙ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Для **теста**: 300 г муки, 3 яйца, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для **начинки**: 150 г вареной ветчины, 1 помидор, 1 луковица, 150 г свежих грибов, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка мускатного ореха, черный молотый перец по вкусу.

Для **гарнира**: 1 пучок зеленого лука, 1 помидор, 100 г грибов, 150 г сметаны, 50 г сливочного масла.

Приготовить тесто из муки, яиц, растительного масла и соли, положить на 10 минут в морозильную камеру. Луковицу почистить, мелко нарезать, грибы вымыть, мелко порубить, часть грибов оставить для тушения с овощами. Половину сливочного масла разогреть и в нем поджарить лук до золотистого цвета, положить нарезанные грибы к луку и тушить 3–5 минут, добавить измельченный мускатный орех, перец. Ветчину порубить и соединить с луком и грибами. Массу остудить. Тесто тонко раскатать на посыпанной мукой доске, вырезать кружочки, положить на них начинку, сложить пополам и защипнуть. Сварить пельмени в кипящей подсоленной воде. Зеленый лук нарезать соломкой, слегка обжарить на оставшемся сливочном масле, в лук добавить нарезанный дольками помидор, оставшиеся нарезанные грибы, добавить 100 мл воды, посолить, поперчить и тушить около 5 минут. Овощи и пельмени разложить в тарелки и полить сметаной.

ПЕЛЬМЕНИ С КАПУСТНОЙ НАЧИНКОЙ В ГОРШОЧКАХ

Для **теста**: 300 г муки, 1 яйцо, 100 г воды, соль по вкусу.

Для **начинки**: 1/2 небольшого кочана капусты или 300 г квашеной капусты, 2 яйца, 1 луковица, 200 мл овощного бульона или воды, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, соль по вкусу,

Из муки, яйца, соли, воды замесить крутое тесто. Тесто раскатать толщиной в 1 мм, нарезать квадратики 4 x 4 см, на середину которых уложить капустный фарш, свернуть треугольниками, защепить края, отварить в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Пельмени поместить в горшочки. Затем залить бульоном или водой, добавить сметану и довести до готовности в духовке. Для приготовления фарша свежую капусту нарезать мелкой соломкой, посолить и обжарить на сливочном масле. Квашеную капусту также обжарить на сливочном масле. Добавить обжаренный репчатый лук, сваренные вкрутую и мелко нарезанные яйца, зелень петрушки. При подаче пельмени полить сливочным маслом или сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

ПЕЛЬМЕНИ С КАРТОФЕЛЕМ

Для **теста**: 2 стакана муки, 1 яйцо, 100 мл воды, соль по вкусу.

Для **начинки**: 4–5 картофелин, 1 луковица, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Муку просеять, высыпать горкой, сделать углубление, посыпать солью, добавить яйцо, воду и замесить крутое тесто, которое выдержать в течение 30 минут. Подготовленное тесто сформировать жгутиками толщиной 3 см, нарезать небольшими кусочками, раскатать тонкими лепешками. На середину каждой лепешки поместить картофельную начинку, защипать края и отварить в кипящей подсоленной воде с добавлением лаврового листа и черного перца горошком.

Приготовление начинки. Картофель очистить, отварить, протереть через сито, добавить мелко нарезанный обжаренный на растительном масле репчатый лук, сырое яйцо, соль, перец.

ПЕЛЬМЕНИ С КАШЕЙ И ГРИБАМИ

Для теста: 300 г муки, 200 мл воды, 1 ст. ложка подсолнечного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г грибов, 200 г готовой гречневой каши, 2 луковицы, 100 мл растительного масла, соль по вкусу.

Приготовить крутое тесто из муки, воды, подсолнечного масла, перца и соли. Грибы отварить в слегка подсоленной воде, смешать с обжаренным на растительном масле мелко нарезанным луком. Добавить густую гречневую кашу и еще раз перемешать. Тесто раскатать тонким слоем, в центр положить начинку и защепить в форме полумесяца. Пельмени отварить в кипящей подсоленной воде, пока не всплывут.

ПЕЛЬМЕНИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г отжатой от рассола капусты, 100 г очищенных грецких орехов, 2 яйца, 50 мл растительного масла, красный молотый перец, сахар по вкусу.

Д Л Я соуса: 200 мл сливок, 1 ст. ложка майонеза, соль по вкусу.

Замесить крутое тесто из муки, яйца, воды, перца и соли. Дать постоять в течение 30 минут. Раскатать тонким пластом, с помощью стакана или специальной формы вырезать кружки. Капусту выложить на сковороду и потушить с растительным маслом, добавив перец. Когда капуста станет мягкой, пропустить ее через мясорубку вместе с грецкими орехами и сваренными вкрутую яйцами. Все перемешать, добавить сахар. Подготовленную начинку положить в центр кружков, края защепить. Пельмени отварить в кипящей подсоленной воде, пока

они не всплывут. Подавать с соусом, предварительно смешав сливки, майонез и соль.

ПЕЛЬМЕНИ С КРАПИВОЙ

Для теста: 200 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 30 мл растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

ДЛЯ начинки: 300 г листьев крапивы, 1 луковица, 50 мл растительного масла.

Замесить крутое тесто из муки, воды, яйца, растительного масла, перца и соли. Дать ему полежать 30–40 минут, затем раскатать в пласт толщиной 1–2 мм. Вырезать кружки с помощью стакана или специальной выемки. Листья крапивы мелко порубить, добавить мелко нарезанный репчатый лук и все поджарить на растительном масле. Полученную начинку выложить на центр каждого кружка, края защепить. Отварить в кипящей подсоленной воде, пока пельмени не всплывут. Подавать с растительным маслом или сметаной.

ПЕЛЬМЕНИ С КУРИЦЕЙ

Для теста: 400 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки: 1 небольшая (800—900 г) курица, 200 мл сливок, черный молотый перец, соль по вкусу.

Муку просеять, высыпать горкой на стол, сделать углубление, добавить слегка нагретую воду, яйцо, перец и соль. Тесто вымесить, пока оно не станет однородным. Накрыть полотенцем и дать постоять 40 минут. Раскатать его на колбаски и разрезать на небольшие кусочки. Каждый кружочек раскатать тонкими лепешками. Мясо отделить от костей, пропустить дважды через мясорубку, посолить, добавить сливки и хорошо размешать. На

центр каждой лепешки уложить по шарику начинки, обжарить тесто, придавая ему форму полумесяца. Сварить пельмени в кипящей подсоленной воде при слабом кипении в течение 10—12 минут, пока не всплывут. Подавать со сметаной или растопленным сливочным маслом.

ПЕЛЬМЕНИ С ПОДОСИНОВИКАМИ

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 50 мл воды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г подосиновиков, 1 луковица, 100 мл растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Подосиновики отварить в подсоленной воде, нарезать. Лук очистить, мелко нашинковать, обжарить на растительном масле, добавить отварные подосиновики, перец, соль и обжарить до готовности. Замесить крутое тесто из муки, яйца, воды, перца и соли. Раскатать тесто тонким пластом, вырезать кружки стаканом или специальной выемкой. На центр каждого кружка положить подготовленную грибную начинку, края защепить. Отварить в кипящей подсоленной воде с добавлением лаврового листа. Подавать горячими со сметаной или растопленным сливочным маслом.

ПЕЛЬМЕНИ С РЕДЬКОЙ

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 1 ст. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 600 г очищенной редьки, 1 луковица, 300 г сметаны, черный молотый перец, соль по вкусу.

Замесить крутое тесто из муки, яйца, воды, растительного масла и соли. Дать постоять в течение 30 минут. Раскатать тонким пластом, с помощью стакана или специальной формы вырезать кружки.

Приготовление начинки. Вымытую и очищенную редьку натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанный лук, сметану, соль, перец. Тщательно перемешать. Подготовленную начинку выложить на середину каждого кружка, края защепить. Отварить в кипящей подсоленной воде, пока пельмени не всплывут. Подавать горячими, поливая растительным маслом.

ПЕЛЬМЕНИ С УТКОЙ

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г филе утки, 1 луковица, 2—3 картофеля, черный молотый перец, соль по вкусу.

Из муки, воды, яйца и соли замесить тесто, оставить на 60 минут. Тесто раскатать тонким слоем в 1 мм, нарезать квадратики 4 x 4 см. Мякоть утки, очищенный репчатый лук и картофель пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить соль и перец, перемешать. На середину квадратиков уложить фарш из картофеля с уткой, защепить треугольниками, края соединить (2 угла), отваривать на пару в течение 25 минут. Подавать со сметаной.

ПЕЛЬМЕНИ С ШАМПИНЬОНАМИ

Для теста: 500 г муки, 2 яйца, 100 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 800 г шампиньонов, 2 средние луковицы, 150 г сливочного масла, 25—50 г сметаны, соль по вкусу.

Грибы вымыть, почистить, отварить в подсоленной воде и мелко нарезать. Лук слегка поджарить на сливочном масле, добавить грибы, соль и жарить до готовности. Смешать со сметаной. Из муки, воды, яиц и соли сделать

крутое тесто и тонко его раскатать. Вырезать кружочки, положить в центр начинку и края защипнуть. Отварить в кипящей подсоленной воде.

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ (СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ)

Для теста: 500 г муки, 300мл воды, 1 яйцо, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г постной говядины, 2 луковицы, 50 г жира, 100мл мясного бульона, мускатный орех, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для отваривания пельменей: 500мл мясного бульона, 1 ст. ложка уксуса, лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу.

Мякоть говядины очистить от жил и нарезать на очень маленькие кусочки, эту массу смешать с жиром, добавить мелко нарезанный репчатый лук. Фарш посолить, поперчить, добавить мускатный орех и немного бульона. Пельмени отварить на мясном бульоне, добавив лавровый лист, горошины перца, уксус, соль. Подавать пельмени со сметаной, натертым на мелкой терке сыром и томатной пастой.

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ ПОДЖАРЕННЫЕ

Для теста: 350г муки, 1 яйцо, 100мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 200г говядины, 200г свинины, 1 луковица, 100мл воды, 50г сливочного масла, 100г сметаны, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить муку, яйцо, воду, щепотку соли и замесить крутое тесто. Из теста вырезать стаканом кружки диаметром 4—5 см. На середину каждого кружка положить начинку, края пельменей слепить. Для начинки взять сырое мясо (говядину и свинину пополам) и лук и про-

пустить через мясорубку. В полученный фарш добавить немного воды, посолить и поперчить. Пельмени варить в кипящей подсоленной воде в течение 2—3 минут, пока пельмени не всплывут, затем быстро вынуть их, дать стечь воде и обжарить на сливочном масле до появления хрустящей корочки. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа и полить сметаной.

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ-1

Для теста: 350г муки, 1 яйцо, 100мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 200г говядины, 200г свинины, 1 луковица, 100мл воды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Смешать муку, яйцо, воду, щепотку соли и замесить крутое тесто. Из теста вырезать стаканом кружки диаметром 4—5 см. На середину каждого кружка положить начинку, края пельменей слепить. Для начинки взять сырое мясо (говядину и свинину пополам) и лук и пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить немного воды, посолить и поперчить. Пельмени варить в кипящей подсоленной воде в течение 5—6 минут. К пельменям подать соус из горчицы с уксусом, или растопленное сливочное масло, или сметану.

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ-2

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 300мл воды или молока, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 300г говядины, 200г свинины, 1 луковица, 50мл молока, черный молотый перец, соль по вкусу.

Говядину, свинину и репчатый лук пропустить через мясорубку. Полученный фарш посолить, добавить

перец, немного молока, чтобы получилась сочная масса. Затем замесить крутое тесто из муки, яйца, воды или молока, соли и оставить его минут на 20—30, посыпав мукой для предотвращения образования корки. Тесто раскатать толщиной 2 см в виде полоски, нарезать кусочки одинакового размера, раскатать маленькие лепешки. На середину лепешек выложить фарш и защепить края. Сформировать ушками, поместить на посыпанный мукой противень и заморозить. Пельмени отваривать небольшими порциями в подсоленной воде с добавлением лаврового листа, перца горошком. После закипания воды пельмени начнут подниматься, тогда добавить немного воды, проварить около 3 минут и откинуть на дуршлаг. Подавать со сметаной.

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ-3

Для теста: 400 г муки, 1 яйцо, 100 мл молока, 50 мл воды, 1 ч. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г мякоти говядины, 300 г мякоти свинины, 1 луковица, 2—3 зубчика чеснока, 150 мл молока, черный молотый перец, соль по вкусу.

Воду смешать с молоком и солью. Высыпать муку на стол горкой. Сделать в ней углубление в виде воронки и, постепенно добавляя к муке воду с молоком, замесить тесто. В конце добавить растительное масло. Тесто очень тонко раскатать скалкой, стаканом или специальной выемкой вырезать из него кружочки. Говядину, свинину, лук и чеснок пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить молоко и хорошо размешать фарш до пышности. В центр каждого кружочка положить начинку, слепить пельмени и отварить их в кипящей подсоленной воде, пока не всплывут. Подавать пельмени со сметаной.

ПЕЛЬМЕНИ С РЫБНЫМ ФАРШЕМ

Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 1 ст. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г любого рыбного филе, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 кусочек белого хлеба, черный молотый перец, соль по вкусу.

Замесить крутое тесто из воды, яйца, муки, растительного масла и соли. Для приготовления рыбного фарша филе мелко нашинковать, смешать с половиной мелко нарезанного лука, поджаренного на растительном масле до золотистого цвета, и размоченным в воде и отжатым хлебом, солью и перцем. Тесто раскатать тонким пластом, сделать стаканом или рюмкой круглые лепешки, на центр каждой из них положить подготовленный фарш, защепить концы, отварить в кипящей подсоленной воде, пока пельмени не всплывут. Подавать с мелко нарезанной зеленью петрушки и мелко нарезанным и обжаренным на растительном масле луком.

ПЕЛЬМЕНИ СО СВИНИНОЙ И СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 50 мл молока, 1 ч. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 300—350 г мякоти свинины, 1/4 небольшого кочана свежей капусты, 50 мл воды, 1 луковица, черный молотый перец, соль по вкусу.

Воду смешать с молоком и солью. Высыпать муку на стол горкой. Сделать в ней углубление в виде воронки и, постепенно добавляя к муке воду с молоком, замесить тесто. В конце добавить растительное масло. Тесто разрезать на три равных куса, и каждый из них скатать в длинный жгут. Затем жгут разрезать на кусочки величиной с грецкий орех и раскатать каждый из них в очень тонкую круглую лепешку диаметром 4—5 см. Мякоть

свинины и лук пропустить через мясорубку, добавить мелко нашинкованную капусту, соль, перец, воду и хорошо перемешать. Подготовленную начинку положить на середину каждой лепешки, соединить края и тщательно защепить. Пельмени отварить в кипящей подсоленной воде, пока не всплывут. Подавать со сметаной или растопленным сливочным маслом.

ПЕЛЬМЕНИ СО СВИНИНОЙ, МОРКОВЬЮ И РЕПОЙ

Для теста: 350 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 50 мл растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г мякоти свинины, 2 моркови, 1 репа, 2 луковицы, 1 яйцо, 50 мл воды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Воду смешать с солью. Высыпать муку на стол горкой. Сделать в ней углубление в виде воронки и, постепенно добавляя к муке воду с молоком, замесить тесто. В конце добавить растительное масло. Тесто очень тонко раскатать скалкой, стаканом или специальной выемкой вырезать из него кружочки. Очищенные морковь и репу, свинину и лук дважды пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, перец и воду, хорошо перемешать. Подготовленную начинку положить на центр каждого кружочка, края защепить. Отварить пельмени в кипящей подсоленной воде до готовности.

ПЕЛЬМЕНИ СТАРОКУРГАНСКИЕ В ГОРШОЧКАХ

Для теста: 350 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 1 ч. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г куриного филе, 150 г сметаны, 300 г печени, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки острого томатного кетчупа, зелень укропа, соль по вкусу.

Замесить крутое тесто из муки, воды, яйца, растительного масла и соли. Дать постоять в течение 30 минут, раскатать в тонкий пласт. Куриное мясо прокрутить через мясорубку, посолить. Из теста вырезать с помощью стакана круглые лепешки, на центр которых положить подготовленный куриный фарш, защепить. Сварить пельмени до полуготовности в кипящей подсоленной воде, переложить в горшочки, добавить обжаренную на сливочном масле мелко нарезанную печень с луком, залить сметаной, смешанной с томатным кетчупом и мелко нарезанной зеленью укропа. Горшочки сверху закрыть «крышками» из пельменного теста и поставить в духовку на 10-15 минут при температуре 150 °С.

ПЕЛЬМЕНИ, ТОМЛЕННЫЕ В ГОРШОЧКАХ

Для теста: 300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 50 мл воды, 1 ч. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г мяса (говядина и свинина), 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 50 г слоеного теста, черный молотый перец, соль по вкусу.

Замесить крутое тесто из муки, воды, яйца, растительного масла и соли. Дать постоять в течение 30 минут, раскатать в тонкий пласт. Говядину и свинину прокрутить через мясорубку, хорошо перемешать, добавив соль и перец. Из теста с помощью стакана сделать круглые формы, и в центр каждой из них положить по 1 ч. ложке фарша, защепить пельмени и отварить до полуготовности в кипящей подсоленной воде. Полуготовые пельмени положить в горшочки, добавить по кусочку масла, сметану. Горшочки накрыть кусочками тонко раскатанного слоеного теста и запечь в духовке в течение 15—20 минут при температуре 180 °С.

ПЕЛЬМЕНИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ОМЛЕТЕ

Для **теста**: 300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 50 мл воды, 1 ч. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Для **начинки**: 300 г мяса (говядина и свинина), черный молотый перец, соль по вкусу.

Для **омлета**: 2 яйца, 100 мл молока, соль по вкусу.

Замесить крутое тесто из муки, воды, яйца, растительного масла и соли. Дать постоять в течение 30 минут, раскатать в тонкий пласт. Говядину и свинину прокрутить через мясорубку, хорошо перемешать, добавив соль и перец. Из теста с помощью стакана сделать круглые формы, и в центр каждой из них положить по 1 ч. ложке фарша, защепить пельмени. Пельмени отварить в кипящей подсоленной воде, вытащить, дать воде стечь, положить на разогретую со сливочным маслом сковородку, залить смесью яйца с молоком и солью, запечь в духовке в течение 10—15 минут при температуре 180 °С.

УШКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Для **теста**: 200 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для **начинки**: 300 г отварной говядины, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 100 г отварных белых грибов, 1 кусочек черствого белого хлеба, 1 яйцо, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить тесто из муки, воды, яйца, перца и соли, раскатать его тонким пластом, нарезать на квадратики с размером стороны 5 см. Для начинки говядину мелко порезать, смешать с растопленным сливочным маслом и мелко порезанным и обжаренным на сливочном масле луком. Добавить нарубленные грибы, натертый на мелкой терке белый хлеб, взбитое яйцо, перец и соль. На каждый кусочек теста положить начинку и склеить

на угол, косынкой. Варить в кипящей подсоленной воде до готовности, пока не всплывут на поверхность.

УШКИ ГРИБНЫЕ

Для **теста**: 200 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для **начинки**: 300 г отварных белых грибов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1 кусочек черствого белого хлеба, 1 яйцо, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить тесто из муки, воды, яйца, перца и соли, раскатать его тонким пластом, нарезать на квадратики с размером стороны 5 см. Для начинки грибы мелко порезать, смешать с растопленным сливочным маслом и мелко порезанным и обжаренным на сливочном масле луком. Добавить натертый на мелкой терке белый хлеб, взбитое яйцо, перец и соль. На каждый кусочек теста положить начинку и склеить на угол, косынкой. Варить в кипящей подсоленной воде до готовности, пока не всплывут на поверхность.

УШКИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Для **теста**: 300 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для **начинки**: 300 г квашеной капусты, 1 луковица, 100 мл растительного масла, черный молотый перец по вкусу.

Приготовить тесто из муки, воды, яйца, растительного масла и соли, тонко раскатать, нарезать на квадратики. Для начинки кислую капусту отжать, поджарить на растительном масле с мелко нарезанным луком, добавить перец. На каждый квадратик теста положить начинку и защепить на уголок. Отварить в кипящей подсоленной воде до готовности.

УШКИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Для **теста**: 400 г муки, 1 яйцо, 200 мл воды, 20 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для **начинки**: 1/2 небольшого кочана капусты, 1 луковица, 100 мл растительного масла, 1 ч. ложка соли.

Приготовить тесто из муки, воды, яйца, растительного масла и соли, тонко раскатать, нарезать на квадратики. Капусту мелко нашинковать, посолить и оставить на 30 минут, чтобы выступил сок. Полученный сок отжать, пережарить капусту с мелко нарезанным луком на растительном масле. На каждый квадратик теста положить начинку из капусты и защепить на уголок. Отварить в кипящей подсоленной воде до готовности.

УШКИ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

Для **теста**: 300 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, соль по вкусу.

Для **начинки**: 200 г отварной гречневой каши, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 100 мл бульона.

Приготовить тесто из муки, воды, яйца и соли. Раскатать тонким пластом и нарезать на квадратики. Гречневую кашу обжарить на сливочном масле с мелко нарезанным луком, добавить для сочности бульон, хорошо перемешать. Положить подготовленную начинку на середину каждого квадратика и защепить на уголок. Отварить в кипящей подсоленной воде, пока не всплывут.

УШКИ С ПЕЧЕНЬЮ

Для **теста**: 250 г муки, 3 яйца, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для **начинки**: 300 г отварной печени, 1 луковица, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Приготовить крутое тесто из яиц, муки, соли и перца. Печень пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, обжарить на сливочном масле, посолить. На центр каждого квадратика положить подготовленную начинку и защепить на уголок. Отварить в кипящей подсоленной воде, добавив черный перец горошком и лавровый лист.



МАНТЫ

МАНТЫ МЯТНЫЕ

Для теста: 3 стакана муки, 200 мл воды, 1 яйцо, 1 ч. ложка подсолнечного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г мяты, 2 яйца, 1 луковица, 100 г бараньего сала, анис, барбарис, соль по вкусу.

Приготовить крутое пельменное тесто, раскатать его на тонкие кружочки диаметром 10 см. Мелко порезать баранье сало, зелень мяты, репчатый лук, сваренные вкрутую яйца, добавить барбарис, анис, посолить, перемешать. Полученным фаршем начинить манты, края защипнуть. Варить на пару в течение 30–40 минут. При подаче на стол смазать растопленным сливочным маслом.

МАНТЫ ПРОСТЫЕ

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 50 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 400–500 г мясной вырезки (свинина и говядина), 4 луковицы.

Для соуса: 100 г сметаны или майонеза, 100 г кетчупа, 1–2 зубчика чеснока, зелень петрушки и кинзы, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо подготовить, пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, немного воды, соль, перец,

хорошо перемешать. Замесить не очень крутое тесто: в муку влить яйцо, воду, посолить. Тесто оставить на 40–50 минут, накрыв салфеткой. Раскатать большие лепешки (больше, чем кружочки для пельменей), на середину положить фарш, защепить края, делая их не очень толстыми. Форму мантам можно придать любую: круглую, треугольную, овальную. Варить манты на пару при закрытой крышке 40–50 минут. Подать с соусом, соединив кетчуп, сметану или майонез с мелко нарезанной зеленью кинзы и петрушки и выдавленным через чеснокодавилку чесноком.

МАНТЫ С МЯСОМ И ТЫКВОЙ

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды,

Для начинки: 700 г баранины, 300 г говядины, 100 г курдючного сала, 6 луковиц, 500 г мякоти тыквы, соль, перец по вкусу.

Из муки, яйца и воды замесить крутое тесто так же, как для пельменей. Скатать в шар, завернуть во влажную салфетку и отложить на 30–40 минут. Тыкву вымыть, освободить от кожуры, семечек и волокон и очень мелко нашинковать.

Мякоть баранины и говядины порубить на мелкие кусочки. Лук очистить, тонко нашинковать и добавить в фарш, посолить, поперчить. Курдючное сало нарезать кусочками величиной с крупную фасоль, добавить в фарш. Туда же добавить нарубленную тыкву. Все тщательно перемешать. Вылепить из полученного теста толстые жгуты диаметром 3 см. Положить жгуты на присыпанную мукой поверхность стола и разрезать их на куски по 3 см длиной. Каждый кусочек раскрутить между ладонями, сформировав из него шарик правильной формы. С помощью скалки раскатать каждый шарик в плоскую лепешку толщиной примерно 2 мм. На

каждую лепешку положить по 1 столовой ложке фарша и соединить тесто от краев к середине.

Решетки манты-каскана смазать сливочным маслом. Разложить на них манты так, чтобы они не соприкасались между собой, сбрызнуть холодной водой и варить под крышкой 40—45 минут.

В отсутствии манты-каска для приготовления мантов подойдет обыкновенная пароварка или большая кастрюля. Для этого надо взять глубокую тарелку меньшего диаметра, смазать ее маслом и поставить на дно кастрюли. Уложить на тарелку манты в один ряд так, чтобы они не соприкасались между собой, и накрыть другой тарелкой. На дно кастрюли налить воду (вода не должна доходить до края нижней тарелки), плотно закрыть кастрюлю крышкой и поставить на очень слабый огонь. После того как вода закипит, варить манты 25-30 минут. Готовые манты заправить катыком или сметаной.

МАНТЫ С БАРАНИНОЙ

Для теста: 500 г муки, 3 яйца, 200 мл воды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г баранины, 50 г бараньего сала, 5—6 луковиц, черный молотый перец, соль по вкусу.

Баранину и лук мелко порубить, заправить солью и перцем. Приготовить крутое пельменное тесто. Из пельменного теста раскатать тонкие лепешки (края лепешек должны быть раскатаны тоньше, чем середина). На середину лепешки положить начинку, сверху — кусочек сала, защипнуть края, придав круглую форму. Отваривать на пару при плотно закрытой крышке 45 минут. При подаче манты можно залить мясным бульоном, посыпать мелко нарезанной зеленью. Отдельно подать сметану или кислое молоко.

МАНТЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ БАРАНИНЫ

Для теста: 300 г пшеничной муки, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 1 кг баранины, 3—4 луковицы, немного жира или маргарина, 500 мл мясного бульона с добавлением небольшого количества уксуса, 1 ч. ложка жира, черный молотый перец и соль по вкусу.

Замесить крутое тесто из воды, муки и соли, прикрыть влажной салфеткой и оставить на 30—40 минут. Из теста скатать колбаску толщиной 3 см и разрезать на кусочки весом по 20 г. Мясо очень мелко порубить или пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный лук, соль, перец и немного воды. Все перемешать. Наполнить начинкой шарики из теста. Подготовленные манты сложить в смазанное жиром сито (обычно кладут по 3—4 шт.), сито укрепить над кастрюлей с кипящей водой или мясным бульоном, плотно прикрыть крышкой и держать манты на пару 20—30 минут, пока тесто не станет сухим и не перестанет клеиться. Готовые манты выложить на блюдо и облить соусом (бульон, смешанный с уксусом, солью, перцем и жиром) или сметаной.

МАНТЫ С ТВОРОГОМ

Для теста: 500 г муки, 3 яйца, 200 мл воды, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г творога, зелень кинзы, соль по вкусу.

Дрожжи развести небольшим количеством теплой воды с сахаром. Муку высыпать горкой, вбить яйца, добавить воду, дрожжи. Замесить крутое тесто и дать ему подойти в течение 2 часов. Из теста раскатать тонкие лепешки (края лепешек должны быть раскатаны тоньше, чем середина). На середину лепешки положить начинку из

творога, смешанного с мелко нарезанной зеленью и солью, защипнуть края, придав круглую форму. Отваривать на пару при плотно закрытой крышке 45 минут. При подаче на стол полить сметаной или кислым молоком.

МАНТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Для теста: 3 стакана муки, 1 яйцо, 200 мл воды, 1 ч. ложка подсолнечного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 8 картофелин, 3 луковицы, 150 г сала, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить крутое пельменное тесто, раскатать его на тонкие кружочки диаметром 10 см. Очищенный сырой картофель нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанное сало, нашинкованный лук, перец, соль, перемешать. На середину каждого кусочка теста положить фарш, края защипнуть. Варить на пару в течение 30 минут. При подаче на стол полить сметаной или растопленным сливочным маслом.

МАНТЫ С ТЫКВОЙ

Для теста: 300 г пшеничной муки, 100 мл воды, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 1/4 небольшой тыквы, 100 г курдючного сала, 1 луковица, зелень кинзы, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовить крутое тесто из муки, воды, масла и соли, раскатать его на тонкие кружочки. Очищенную тыкву и сало нарезать на мелкие кусочки, посыпать солью, перцем, смешать с мелко нарубленным репчатым луком и зеленью кинзы, слегка обжарить. Положить начинку внутрь каждого кружка, края защипнуть. Держать на

пару в течение 30 минут. При подаче полить кислым молоком или сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы.

ВАРЕНИКИ

ВАРЕНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПО-ЧЕШКИ

Для теста: 300 г муки, 100 г манной крупы, 7—8 картофелин, 100 г сливочного масла, 2—3 ст. ложки панировочных сухарей, 100 г сахарной пудры, 1—2 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 150—200 г густого повидла.

Картофель отварить, размять так, чтобы не было комков, добавить муку, манную крупу, влить яйца, посолить, хорошо перемешать. Тесто раскатать тонким слоем, вырезать кружки. На каждый кружок положить повидло, защипнуть, чтобы оно не вытекало, отварить в подсоленной кипящей воде. Вареники вынуть шумовкой, обвалять в панировочных сухарях, посыпать сахарной пудрой и полить растопленным сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ТВОРОГОМ

Для теста: 50 г пшеничной муки, 6—7 картофелин, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г творога.

Творог протереть через сито. Картофель очистить, отварить, слегка охладить и протереть, добавить просеянную муку, взбитое яйцо, соль и все перемешать. Приготовленную массу выложить на стол, посыпанный му-

кой, и раскатать пласт толщиной не более 5 мм. Из пласта вырезать кружки, на середину положить творог, сложить и защепить края. Вареники опустить в кипящую подсоленную воду и варить до тех пор, пока они не всплывут. Готовые вареники полить растопленным сливочным маслом или сметаной.

ВАРЕНИКИ ПОЛТАВСКИЕ С ВИШНЕЙ

Для теста: 200 г пшеничной муки, 100 мл воды, 30 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г вишни, 3 ст. ложки сахара, 25 г муки.

У вишни удалить косточки, пересыпать ее сахаром и дать пустить сок. Слить его в миску и отставить, вишню присыпать мукой и перемешать. Муку просеять горкой, сделать в ней углубление, влить теплую воду, растительное масло, добавить соль и замесить довольно крутое, но эластичное тесто. Завернуть его в пленку и оставить расстраиваться примерно на 1 час. Затем раскатать тесто в тонкий пласт и стаканом вырезать из него кружки размером 5—6 см. В середину каждого положить начинку из вишен и залепить вареники полумесяцем. Варить в кипящей подсоленной воде до всплытия. Готовые вареники выловить шумовкой, разложить по тарелкам, полить соком вишни и сразу же подавать.

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ-1

500 г пшеничной муки, 5—6 яиц, 500 г творога, 50 г сливочного масла, 200 г сметаны, сахар, соль по вкусу.

Творог отжать и протереть сквозь сито, немного посолить, разбить яйца, добавить муку, хорошенько вымешать. Разделить приготовленное творожное тесто на

несколько частей, раскатать толщиной в мизинец, нарезать небольшими треугольниками, закруглить ножом или руками, опускать в крутой кипяток. Когда сварятся, вынуть на дуршлаг, переложить на горячее блюдо, облить растопленным сливочным маслом, посыпать сахаром, подавать со сметаной.

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ-2

100 г муки, 1 яйцо, 500 г творога, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Творог протереть через сито, ввести муку, яйцо, сахар, соль и перемешать до получения однородной массы. Массу раскатать пластом толщиной 10—12 мм и разрезать на полоски шириной 25 мм, которые затем нарезать на кусочки прямоугольной или треугольной формы. Вареники отварить в подсоленной воде, пока они не всплывут. Подавать с маслом, сметаной или сахаром.

ВАРЕНИКИ ПО-УКРАИНСКИ

Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 50 мл молока, 1 ч. ложка сахара, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки: 100 г черники, 50 г земляники, 2 ч. ложки сахара.

В муку добавить соль, сахар, яйцо, молоко. Хорошо вымешать тесто и оставить на 20—30 минут. Затем тесто раскатать тонким слоем, вырезать кружочки. Чернику и землянику смешать с сахаром, дать постоять до образования сиропа, который затем слить. На середину кружочков положить подготовленную начинку, края вареников защипнуть. Вареники отварить в кипящей подсоленной воде, пока не всплывут. Подать с сиропом, образовавшимся от ягод.

ВАРЕНИКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, ЛЕГКИМ И СЕРДЦЕМ

Для теста: 300 г муки, 3 яйца, 300 мл воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г отварного сердца, 250 г отварного легкого, 50 г отварных белых грибов, 50 мл сливок, 1 луковица, 50 г растительного масла, 20 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Заместить из муки, яйца, воды и соли некрутое тесто. Оставить на 3 часа. Лук очистить, мелко порезать и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Для приготовления начинки легкое, сердце, грибы очень мелко нарезать, добавить растительное масло, соль, перец и сливки. Тонко раскатать тесто, стаканом вырезать кружки, на каждый выложить по 1 ст. ложке фарша, края теста смазать яйцом, склеить и завернуть края косичкой. Заложить вареники в кипящую подсоленную воду. Огонь уменьшить и варить после закипания 7—10 минут, пока не всплывут. Подавать с жареным луком.

ВАРЕНИКИ С БРУСНИКОЙ

Для теста: 300 г муки, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 50 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г брусники, 100 г сахара.

Замесить крутое тесто из муки, яиц, воды, растопленного масла и соли. Оставить его на 30 минут. Бруснику смешать с сахаром, дать постоять. Тесто раскатать колбасками и нарезать на небольшие кусочки. Каждый кусочек раскатать в тонкие лепешки. На середину каждой лепешки положить по 1 столовой ложке подготовленной начинки и края защипить. Вареники отварить в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока они не всплывут. Подавать с вареньем.

ВАРЕНИКИ С БРУСНИКОЙ И ЯБЛОКАМИ

Для теста: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 100 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 2 стакана брусники, 3 яблока, 2 ст. ложки сахара.

Перебрать бруснику и сложить в дуршлаг. Опустить его в кипящую воду на 2—3 минуты, затем приподнять, чтобы вода стекла. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, натереть на крупной терке, добавить сахар и перемешать с брусникой. Из муки, яиц и воды замесить пресное тесто, разделить его на кусочки, тонко раскатать, вырезать стаканом круглые лепешки. На середину положить начинку, вылепить вареники и варить их в кипящей подсоленной воде, пока они не всплывут на поверхность. Подавать на стол со сметаной.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Для теста: 300 г муки, 100 г крахмала, 200 мл воды, 25 мл растительного масла, 1 желток, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г свежемороженой вишни без косточек, 50 г сахара, 20 г крахмала, 10 мл вишневого ликера.

Для ягодного соуса: 2 стакана любых ягод (малина, земляника, клубника, смородина), 1 1/2 стакана сахара, 200 мл воды, 30 мл сладкого красного вина.

Муку, крахмал и соль смешать, горкой высыпать на поверхность стола, в вершине сделать углубление. Влить в углубление масло и постепенно холодную воду. Замесить тесто и вымешивать до состояния эластичной массы. Убрать в холодильник на 30 минут. Для приготовления начинки вишню смешать с сахаром, довести до кипения. Крахмал развести небольшим количеством воды, добавить к вишне, размешать и охладить. Добавить ликер. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать круглой фор-

мой кружки, смазать края желтком и на середину уложить начинку. Сверху накрыть другим кружком теста и прижать края. Варить в кипящей подсоленной воде в течение 7—10 минут, пока вареники не всплывут. Подавать с ягодным соусом. Для приготовления соуса ягоды перебрать, промыть, протереть через сито или измельчить с помощью миксера до образования однородной массы. Сварить сахарный сироп из воды и сахара, соединить с ягодной массой и охладить. Для вкуса добавить вино.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

Для теста: 400 г муки, 2 яйца, 100 мл молока, сахар, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г свежей или замороженной вишни без косточек, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 100 г сахара, 1 белок.

Вишню вымыть, добавить сахар и панировочные сухари, хорошо перемешать. В муку добавить молоко, яйца, соль, сахар и замесить крутое тесто. Тесто раскатать тонким слоем и стаканом вырезать кружочки, смазать их взбитым белком, положить на каждый кружок вишневую начинку, края защепить. Вареники опустить в кипящую подсоленную воду и варить, пока не всплывут. Подавать со сметаной или вишневым сиропом.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ (НА КЕФИРЕ)

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 250 мл кефира, 1/2 ч. ложки соды, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г замороженной вишни без косточек, 100 г сахара.

Замесить крутое тесто из кефира, муки, яйца, соды и соли. Оставить его на 30 минут. Вишню разморозить,

смешать с сахаром, дать постоять, чтобы стек сок. Тесто раскатать колбасками и нарезать на небольшие кусочки. Каждый кусочек раскатать в тонкие лепешки. На середину каждой лепешки положить по 1 столовой ложке подготовленной начинки и края защепить. Вареники отварить в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока они не всплывут. Подавать со сметаной и образовавшимся вишневым соком.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 250 мл кефира, 1/2 ч. ложки соды, соль по вкусу.

Для начинки: 1 небольшой кочан (500 г) белокочанной капусты, 100 мл растительного масла, соль по вкусу.

Замесить крутое тесто из кефира, муки, яйца, соды и соли. Оставить его на 30 минут. Капусту мелко нашинковать, обжарить на растительном масле с добавлением соли. Тесто раскатать колбасками и нарезать на небольшие кусочки. Каждый кусочек раскатать в тонкие лепешки. На середину каждой лепешки положить по 1 столовой ложке подготовленной начинки и края защепить. Вареники отварить в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока они не всплывут.

ВАРЕНИКИ С КЛЮКВОЙ

Для теста: 400 г муки, 1 яйцо, 200 г сметаны, 1/2 ч. ложки соды, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г клюквы, 150 г сахар.

Замесить крутое тесто из сметаны, муки, яйца, соды и соли. Оставить его на 30–40 минут. Клюкву смешать с сахаром, слегка размять, дать постоять, чтобы стек сок. Тесто раскатать тонкими колбасками и нарезать на не-

большие кусочки. Каждый кусочек раскатать в тонкие лепешки диаметром 6–8 см. На середину каждой лепешки положить по 1 ст. ложки подготовленной начинки и края защепить. Вареники отварить в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока они не всплывут. При подаче полить образовавшимся клюквенным соком.

ВАРЕНИКИ С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ ПО-УКРАИНСКИ

Для теста: 600 г муки, 2–3 яйца, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г кислой капусты, 2 картофелины, 1 луковица, 100–150 г свежих грибов, 50 г жира или 50 мл растительного масла, 1 пучок укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Замесить тесто из муки с водой, добавить яйца и соль. Кислую капусту очень мелко нарезать, потушить на жире или растительном масле. Картофель отварить и пропустить через мясорубку. Грибы отварить, мелко нарезать. Картофель и грибы смешать с капустой, добавить перец, мелко нарубленный укроп и еще раз все хорошо перемешать. Раскатать тесто, вырезать из него кружочки, положить капустную начинку, сделать вареники и отварить их в кипящей воде. Подать со сметаной.

ВАРЕНИКИ С МАЛИНОЙ

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 150 г простокваши, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г малины, 100 г сахара.

Из простокваши, муки, яйца и соли замесить крутое тесто. Малину смешать с сахаром, дать постоять до образования сока, полученный сок слить. Раскатать тесто тонким пластом, с помощью стакана сделать круглые лепешки. На центр каждой лепешки положить начинку,

края хорошо защепить. Вареники отварить в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока они не всплывут. При подаче полить образовавшимся соком малины.

ВАРЕНИКИ С МЯСОМ

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 250 мл кефира, 1/2 ч. ложки соды, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г говядины, 500 г свинины, 2 луковицы, 100 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для шкварок: 250 г сала.

Замесить крутое тесто из кефира, муки, яйца, соды и соли. Оставить его на 30 минут. Говядину и свинину отварить в подсоленной воде, охладить, прокрутить через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить до золотистого цвета на растительном масле, добавить прокрученное мясо и обжарить еще раз. Тесто раскатать колбасками и нарезать на небольшие кусочки. Каждый кусочек раскатать в тонкие лепешки. На середину каждой лепешки положить по 1 ст. ложке подготовленной начинки и края защепить. Вареники отварить в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока они не всплывут. Подавать со шкварками. Для этого мелко нарезать сало и обжарить его до золотистого цвета.

ВАРЕНИКИ С ПЕЧЕНЬЮ

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо, 1/4 стакана воды, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, соль.

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

Муку просеять на стол, собрать горкой, сверху сделать лунку, влить взбитые сырые яйца, добавить воду и за-

месить тесто (не очень крутое). Посыпать мукой, накрыть полотенцем и дать постоять 30—40 минут. Печень очистить от желчных протоков, снять пленку, мелко нарезать и поджарить на масле с частью мелко нарезанного лука до готовности. Охлажденную печень пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень, мелко нарезанный лук, пассерованный в масле, хорошо перемешать. Тесто раскатать тонким (2 мм) пластом, стаканом выдавить круглые лепешки. На каждую лепешку положить чайную ложку приготовленного фарша, края теста смазать 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 со сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ И ВИШНЕЙ

Для теста: 400 г пшеничной муки, 2 желтка, 100 мл воды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г творога, 100 г вишни без косточек, 1 яйцо, 2 белка, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, сахар по вкусу.

Замесить тесто из муки, желтков, воды, растопленного сливочного масла и соли, тонко раскатать. Из тонко раскатанного теста выдавить кружочки побольше, чем для пельменей. Соединить отжатый под прессом и растертый до однородности творог со сметаной, яйцом, белками и сахаром, положить на каждый кружок по 2-3 вишни, по 1 ст. ложке подготовленной начинки, согнуть тесто пополам и склеить края. Варить в кипящей подсоленной воде. Как только вареники сварятся, сразу вынуть их из бульона и сбрызнуть растопленным сливочным маслом (тогда они не «спекутся» в плотную массу). Вареники особенно вкусны со сметаной.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ-1

Для теста: 2 стакана муки, 100 мл молока или воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г творога, 150 г сметаны, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 50 г сливочного масла.

В холодной воде или в молоке взбить сырое яйцо, добавив соль. Всыпать просеянную муку и замесить крутое тесто. Творог пропустить через мясорубку, прибавить в него сахар, желток, столовую ложку растопленного сливочного масла, соль и все это хорошо перемешать. Тесто раскатать очень тонко, металлической выемкой или стаканчиком вырезать кружки, смазать их взбитым белком, положить на каждый кружок по чайной ложке творожной массы, а края соединить и защипать. За 10 минут до подачи на стол вареники опустить в кипящую подсоленную воду и варить, пока они не всплывут. Затем вынуть их шумовкой, сложить на блюдо или в салатник, полить растопленным сливочным маслом и подавать со сметаной или с сиропом из варенья.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ-2

Для теста: 400 г муки, 125 мл молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г творога, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Муку просеять. Творог протереть через сито. В муку добавить подогретое молоко, яйца, сахар, соль и замесить крутое тесто. В творог ввести сахар, желток, растопленное сливочное масло, соль и все хорошо перемешать. Тесто раскатать тонким слоем, металлической выемкой или стаканом вырезать кружки, смазать их взбитым белком, положить на каждый кружок творожную начинку, края соединить и защипать. Вареники

опустить в кипящую подсоленную воду и варить, пока не всплывут. Готовые вареники выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и подать со сметаной или сиропом от варенья.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 300 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г творога, 100 г сметаны, 50 г изюма без косточек, сахар, соль по вкусу.

Замесить не очень крутое тесто фунта муки, яйца, соли и воды. Для приготовления начинки в творог ввести сметану, сахар, соль и все хорошо перемешать, добавить изюм и еще раз перемешать. Раскатать тесто на столе, нарезать на маленькие квадратные кусочки, положить по 1 ст. ложке начинки, завернуть треугольником и защипать края. Приготовленные вареники опускать в слегка подсоленную кипящую воду, осторожно помещивая, чтобы не приставали ко дну. Когда вареники всплывут на поверхность, вынуть, выложить на тарелку, облить растопленным сливочным маслом и подавать горячими со сметаной. Для начинки творог хорошенько выжать, чтобы был сухой, протереть сквозь сито, добавить сметану, сахар и соль, хорошо перемешать.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ И КАРТОФЕЛЕМ (С ЧЕСНОКОМ)

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 150 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г творога, 6—7 картофелин, 4—5 зубчиков чеснока, 50 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Картофель очистить, отварить, слегка охладить и пропустить через мясорубку вместе с творогом. Добавить

очищенный и мелко нарезанный чеснок, соль, перец и все тщательно перемешать. Муку просеять, добавить в нее слегка подогретую воду, яйца, сахар, соль и замесить крутое тесто. Готовое тесто раскатать тонким слоем, вырезать кружочки, на середину которых уложить подготовленную начинку, сложить пополам и защепить края. Вареники отварить в кипящей подсоленной воде до готовности. Подавать с растопленным сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ СО ШПИНАТОМ

Для теста: 400 г пшеничной муки, 200 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г шпината, 50 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, 50 мл нежирных сливок.

Шпинат проварить в кипящей подсоленной воде в течение 5 минут. Откинуть на дуршлаг и протереть через сито. В сковороде растопить масло, ввести муку, влить сливки, добавить протертый шпинат. Посолить и готовить, помешивая, до загустения. Из муки, воды и соли замесить тесто. Тонко раскатать и вырезать рюмкой небольшие кружки. В середину каждого кружка выложить начинку, сделать маленькие вареники, защипав края теста. Отваривать в кипящей подсоленной воде, пока не всплывут. Подавать горячими.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ И СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ

Для теста: 300 г пшеничной муки, 2 яйца, 100 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г творога, 1/2 небольшого кочана капусты, 1 луковица, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Капусту очистить от наружных листьев, нарезать на части, погрузить на 20—30 минут в холодную воду, после

чего промыть. Затем отварить в подсоленной воде при слабом кипении под крышкой до готовности. Отвар слить, капусту отжать и пропустить вместе с творогом через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле. К полученной массе добавить лук, соль и все перемешать. Муку просеять. В муку добавить подогретую воду, яйца, сахар, соль и замесить крутое тесто. Готовое тесто раскатать в пласт и вырезать из него кружочки диаметром 5 см. В центр каждого кружочка уложить подготовленный фарш, сложить пополам и защепить края. Вареники опустить в кипящую подсоленную воду и варить под крышкой до готовности, затем откинуть на дуршлаг. Готовые вареники полить растопленным сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ И КАРТОФЕЛЕМ (С ЛУКОМ)

Для теста: 300 г муки, 2 яйца, 100 мл молока, сахар, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г творога, 3—4 картофелины, 1 луковица, 100 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для соуса: 100 г сметаны, зелень укропа по вкусу.

Картофель вымыть, очистить, сварить, пропустить через мясорубку вместе с творогом. Репчатый лук очистить, нашинковать и пассеровать на сливочном масле. Подготовленную картофельно-творожную массу смешать с пассерованным луком, добавить соль и перец, тщательно перемешать.

Приготовление теста. В муку добавить молоко, яйца, соль, сахар и замесить крутое тесто. Готовое тесто раскатать тонким слоем, вырезать кружочки, на середину положить подготовленный фарш, края защепить. Можно вареники приготовить на специальной форме для пельменей. Варить в кипящей подсоленной воде, пока

не всплывут. Подавать на стол, полив соусом, для этого смешать сметану с мелко нарезанной зеленью укропа.

ВАРЕНИКИ С ЧЕРЕШНЕЙ

Для **теста**: 400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, 10 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для **начинки**: 800 г черешни, 100 г сахара, 50 г картофельной муки, 200 г сметаны.

Для **сока**: 200 г черешни, 200 г сахара, 200 мл воды.

Черешню очистить от косточек, пересыпать сахаром, картофельной мукой и положить в дуршлаг, чтобы стек сок. Замесить тесто из воды, яйца, муки, масла и соли. Тщательно промесив тесто на доске, накрыть полотенцем и дать ему постоять примерно 10 минут, затем разрезать на 3 части, раскатать каждую колбаску толщиной в палец, порезать на кусочки такой же толщины и из каждого кусочка сформовать на доске, посыпанной мукой, тонкие лепешки. Положить на каждую по 3—4 черешни, склеить вареники, вилкой прижать края так, чтобы они получились надрезанными, как бахрома. Сварить вареники в кипящей подсоленной воде, пока не всплывут, сложить в блюдо и залить черешневым соком. Подавать холодными со сметаной.

Приготовление сока. Очищенную черешню истолочь в ступке, перемешать с водой и хорошо отжать через полотняный мешочек. В отжатый сок добавить сахар и прокипятить смесь.

ВАРЕНИКИ С ЧЕРНИКОЙ

Для **теста**: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 250 мл кефира, 1/2 ч. ложки соды, соль по вкусу.

Для **начинки**: 500 г черники, 100 г сахара.

Замесить крутое тесто из кефира, муки, яйца, соды и соли. Оставить его на 30 минут. Чернику смешать с сахаром, дать постоять, чтобы стек сок. Тесто раскатать колбасками и нарезать на небольшие кусочки. Каждый кусочек раскатать в тонкие лепешки. На середину каждой лепешки положить по 1 столовой ложке подготовленной начинки и края защепить. Вареники отварить в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока они не всплывут. Подавать со сметаной.

ВАРЕНИКИ ШВАБСКИЕ

Для **теста**: 300 г муки, 3 яйца, 30 г сливочного масла, 100 мл воды, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г шпината, 250 г сырого рубленого мяса, 1 белая булочка, 50 г шпика, 50 г любого копченого мяса, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 1 луковица, зелень петрушки, мускатный орех, черный молотый перец, соль по вкусу.

Из муки, яиц, масла, соли и воды замесить крутое тесто и оставить на 30 минут. Растопить масло, обжарить в нем кубики шпика, прибавить мелко нарезанную зелень петрушки. Булку размочить в воде и размять. Шпинат перебрать, вымыть, залить водой, вскипятить ее. Шпинат, булку и копченое мясо пропустить через мясорубку. Смешать с сырым рубленным мясом, яйцами (оставить 1 желток для смазки) и мелко нарезанным и обжаренным на сливочном масле луком. Приправить мускатным орехом, солью и перцем. Тесто раскатать в тонкий пласт и на одной половине пласта равномерно распределить кучки начинки. Прикрыть эту половину свободной от начинки второй половиной пласта. Вырезать ножом вареники и хорошо защипать края. Опустить в кипящую воду на 10 минут, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Подать к мясному бульону.

ВАРЕНИКИ С ЧЕРНИКОЙ, МАЛИНОЙ И ЗЕМЛЯНИКОЙ

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 200 мл сливок, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г ягод (черника, малина, земляника в любых пропорциях), 100 г сахара.

Замесить крутое тесто из сливок, муки, яйца, сахара и соли. Оставить его на 30 минут. Ягоды смешать с сахаром, дать постоять, чтобы стек сок. Тесто раскатать колбасками и нарезать на небольшие кусочки. Каждый кусочек раскатать в тонкие лепешки. На середину каждой лепешки положить по 1 столовой ложке подготовленной начинки и края защепить. Вареники отварить в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока они не всплывут. Подавать со сметаной и полученным ягодным соком.

ВАРЕНИКИ С ЯБЛОКАМИ

Для теста: 400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл воды, 10 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 3—4 яблока, 1 ст. ложка крахмала, 100 г сахара, 2 ч. ложки корицы.

Для фруктового соуса: 200 г любых фруктов, 50 г сливок, 50 г любого йогурта.

Муку просеять горкой, сделать в ней углубление, влить теплую воду, растительное масло, добавить соль и замесить довольно крутое, но эластичное тесто. Завернуть его в пленку и оставить расстаиваться примерно на 1 час. Затем раскатать тесто в тонкий пласт и стаканом вырезать из него кружки размером 5—6 см. В середину каждого положить начинку из яблок и залепить вареники полумесяцем. Варить в кипящей подсоленной воде до всплытия. Для приготовления начинки: яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать соломкой, заправить сахаром, корицей и припустить на небольшом

огне в течение 20 минут. Полученную массу выложить на раскатанное тесто. Подавать вареники с фруктовым соусом: фрукты очистить, смешать с крахмалом, добавить сливки и йогурт.

ВАРЕНИКИ СО СЛИВОВЫМ ПОВИДЛОМ

Для теста: 400 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г густого сливового повидла, 50 г сливочного масла, сахар по вкусу.

Из муки, яйца, растопленного сливочного масла, воды, соли замесить негустое тесто и дать подойти. Затем раскатать тесто, разделить на четырехугольники и на каждый положить повидло (1 чайная ложка на один вареник). Слепить уголки так, чтобы получились треугольники. Сварить вареники в слегка подсоленной воде в течение 5 минут, вынуть шумовкой из воды, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и посыпать сахаром.

СОДЕРЖАНИЕ

Пельмени

Армянские пельмени (бораки).....	3
Пельмени простые.....	4
Колдуны вишневые.....	4
Колдуны литовские.....	5
Колдуны мясные.....	5
Колдуны с кислой капустой и грибами.....	6
Колдуны с рисом и яйцами.....	6
Колдуны черничные.....	7
Колдуны со свежими грибами.....	7
Пельмени башкирские.....	8
Пельмени герасимовские.....	8
Пельмени грузинские (хинкали).....	9
Пельмени дальневосточные.....	10
Пельмени зауральские в горшочках.....	10
Пельмени капустные.....	11
Пельмени куриные, томленные в горшочках.....	11
Пельмени с брынзой, запеченные в омлете.....	12
Пельмени из вырезки.....	13
Пельмени с говядиной и свеклой.....	13
Пельмени с говяжьей печенью.....	14
Пельмени с говяжьей печенью и грибами.....	14
Пельмени с грибами и рыбой.....	15
Пельмени с грибами, ветчиной и зеленым луком.....	16
Пельмени с капустной начинкой в горшочках.....	16
Пельмени с картофелем.....	17
Пельмени с кашей и грибами.....	18
Пельмени с квашеной капустой и грецкими орехами.....	18
Пельмени с крапивой.....	19
Пельмени с курицей.....	19
Пельмени с подосиновиками.....	20
Пельмени с редькой.....	20
Пельмени с уткой.....	21
Пельмени с шампиньонами.....	21
Пельмени сибирские (старинный рецепт).....	22
Пельмени сибирские поджаренные.....	22
Пельмени сибирские-1.....	23
Пельмени сибирские-2.....	23
Пельмени сибирские-3.....	24
Пельмени с рыбным фаршем.....	25
Пельмени со свиной и свежей капустой.....	25
Пельмени со свиной, морковь и репой.....	26
Пельмени старокурские в горшочках.....	26
Пельмени, томленные в горшочках.....	27
Пельмени, запеченные в омлете.....	28
Ушки из говядины.....	28
Ушки грибные.....	29

Ушки из квашеной капусты.....	29
Ушки из свежей капусты.....	30
Ушки с гречневой кашей.....	30
Ушки с печенью.....	30

Манты

Манты мятные.....	32
Манты простые.....	32
Манты с мясом и тыквой.....	33
Манты с бараниной.....	34
Манты с начинкой из баранины.....	35
Манты с творогом.....	35
Манты с картофелем.....	36
Манты с тыквой.....	36

Вареники

Вареники картофельные по-чешски.....	38
Вареники картофельные с творогом.....	38
Вареники полтавские с вишней.....	39
Вареники ленивые-1.....	39
Вареники ленивые-2.....	40
Вареники по-украински.....	40
Вареники с белыми грибами, легким и сердцем.....	41
Вареники с брусникой.....	41
Вареники с брусникой и яблоками.....	42
Вареники с вишней и ягодным соусом.....	42
Вареники с вишней.....	43
Вареники с вишней (на кефире).....	43
Вареники с капустой.....	44
Вареники с клюквой.....	44
Вареники с кислой капустой и грибами по-украински.....	45
Вареники с малиной.....	45
Вареники с мясом.....	46
Вареники с печенью.....	46
Вареники с творогом и вишней.....	47
Вареники с творогом-1.....	48
Вареники с творогом-2.....	48
Вареники с творогом и изюмом.....	49
Вареники с творогом и картофелем (с чесноком).....	49
Вареники со шпинатом.....	50
Вареники с творогом и свежей капустой.....	50
Вареники с творогом и картофелем (с луком).....	51
Вареники с черешней.....	52
Вареники с черникой.....	52
Вареники швабские.....	53
Вареники с черникой, малиной и земляникой.....	54
Вареники с яблоками.....	54
Вареники со сливовым повидлом.....	55

По вопросам оптовых закупок обращаться:
тел./факс: (495) 785-15-30, e-mail: trade@airis.ru
Адрес: Москва, пр. Мира, 106

Наш сайт: www.airis.ru

Вы можете приобрести наши книги
с 11⁰⁰ до 17³⁰, кроме субботы, воскресенья,
в киоске по адресу: пр. Мира, д. 106, тел.: 785-15-30

Адрес редакции: 129626, Москва, а/я 66

Издательство «Айрис-пресс» приглашает к сотрудничеству
авторов образовательной и развивающей литературы.

По всем вопросам обращаться
по тел.: (495) 785-15-33, e-mail: editor@airis.ru

Для заметок

Издание для досуга

Тихомирова Вера Анатольевна

ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, МАНТЫ

Ведущий редактор *Э. В. Иванов*

Редактор *И. В. Минаков*

Художественный редактор *А. М. Драговой*

Оформление обложки *В. В. Самсонов*

Макет, техническое редактирование *С. С. Коломеев*

Компьютерная верстка *Е. Г. Иванов*

Корректор *З. А. Тихонова*

Подписано в печать 05.06.06. Формат 84×108/32.

Печать офсетная. Печ. л. 2. Усл.-печ. л. 3,36.

Тираж 10 000 экз. Заказ № 4566.

ООО «Издательство «Айрис-пресс»»

113184, Москва, ул. Б. Полянка, д. 50, стр. 3.

Текст отпечатан с готовых диапозитивов

в ОАО Владимирская книжная типография.

600000, г. Владимир, Октябрьский проспект, д. 7.

Качество печати соответствует качеству представленных диапозитивов.



ISBN 5-8112-2013-8



9785811220137

www.natahaus.ru Jansal

АКТИВЪ