

Πελμένι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:για 80 κομμάτια

300 γρ αλεύρι

100 ml νερό

1 αυγό

1 κουταλάκι αλάτι

Για τη γέμιση

400 γρ χοιρινό + μοσχαρίσιο κιμά

1 μεγάλο κρεμμύδι

1 κουταλάκι αλάτι

πιπέρι

Και πως τα φτιάχνουμε;

Βάζουμε το αλεύρι με το αλάτι μας σε ένα μπολ. Ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το αυγό και λίγο λίγο το νερο καθώς ανακατεύουμε. Ζυμώνουμε να γίνει μια ωραιότατη σχετικά σφιχτή ζύμη.

Σε ένα άλλο σκεύος ανακατεύουμε τα υλικά της γέμισης μας.

Κόβουμε ένα κομμάτι από τη ζύμη μας, περίπου το 1/3, και ανοίγουμε λεπτό φύλλο με τον πλάστη μας.

Κόβουμε δισκάκια πλάτους 5-6 εκατοστών είτε με κάποιο κουπ πατ, είτε με το στόμιο ενός ποτηριού. Αφαιρούμε τη ζύμη γύρω από τα δισκάκια μας και την επιστέφουμε στο μπολ με τη ζύμη.

Βάζουμε λίγη από τη γέμιση μας στη μέση και το κλείνουμε σαν μισοφέγγαρο. Πατάμε το κλείσιμο με τα δάχτυλα μας για να σχηματίσει ένα περιθώριο από λεπτό ζυμάρι. Επανωτίζουμε τις δυο άκρες του μισοφέγγαρου για να σχηματιστεί το πελμενί.

Επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσει η ζύμη σας.

Για να τα μαγειρέψετε τα πελμενί βράστε νερό σε μια κατσαρόλα και ρίξτε τα μέσα, μόλις ανέβουν στην επιφάνεια είναι έτοιμα. Βγάλτε τα με μια κουτάλα και προσθέστε βούτυρο, γιαούρτι ή τη σάλτσα της αρεσκείας σας.

Καλή όρεξη!

Πηγή: ellada-russia.gr