

## *Peljmeni*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **200** g namensko brašno
- 1 jaje
- **1 dl** hladna voda, mleko ili pola-pola
- **1 kašičica** soli

### **Nadev:**

- **250** g mlevenog govežjeg mesa
- **1 kašičica** soli
- **1/4 kašičice** bibera
- **1 kašika** iseckanog peršuna
- **1/2 manje** glavice crnog luka
- **1 prstohvat** šećera
- **50 ml** hladne vode

### **Finale:**

- **50** g putera
- **200** g kisele pavlake
- **1 prstohvat** soli

## Priprema

Peljmeni (???????) su tradicionalno rusko jelo. Jednog dana sam dobila od ruskinje recept za peljмене, ili ruske raviole, a uz recept alatku pomocu koje pravimo odjednom 37 komada. Ipak, u receptu koji sledi napravila sam klasicne, rukom zavijene, peljmene, uz pretpostavku da vecina citalaca nema pomenutu alatku. Peljmene možemo unapred pripremiti i zamrznuti, pa ce biti savršeno brz obrok kad smo gladni, a nemamo vremena za kuvanje rucka ili vecere. Jedemo ih uz otopljen puter i kiselu pavlaku. Recept je za 80 komada peljmena uradjениh pomocu pomenute alatke, ili nešto manje rukom zavijениh peljmena, koji su malo krupniji. Priprema testa: Zamesiti testo s polovinom brašna, pa dodavati ostatak u toku mešenja, malo po malo, dok ne dobijemo glatko i nelepljivo testo. Pokriti ga folijom ili cinijom u kojoj smo mesili i ostaviti da odleži 20-30 minuta na sobnoj temperaturi.

Priprema nadeva: Mlevenom mesu dodati vrlo sitno isecen crni luk, šecer, so, biber, hladnu vodu i peršun, pa sve sastojke dobro izmešati, odnosno umesiti rukom. Drugi nacin je mlevenje-miksanje u coperu. U coper prvo staviti crni luk i upola ga samleti, a zatim dodati komadice očišćenog i iseckanog mesa, hladnu vodu, so, šecer i biber. Dobro sjediniti sastojke, pa dodati iseckan peršun i promešati kašikom.

## Savet