

Peljmeni



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **200** gnamensko brašno
- **1** jaje
- **1** dlhladna voda, mleko ili pola-pola
- **1** kašicicasoli

Nadev:

- **250** gmlevenog goveeg mesa
- **1** kašicicasoli
- **1/4** kašicicebibera
- **1** kašikaiseckanog peršuna
- **1/2** manje glavicecrnog luka
- **1** prstohvatšecera
- **50** mlhladne vode

Finale:

- **50** gputera
- **200** gkisele pavlake
- **1** prstohvatsoli

Priprema

Peljmeni () su tradicionalno rusko jelo. Jednog dana sam dobila od ruskinje recept za peljmene, 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 kuhanje rucka ili vecere. Jedemo ih uz otopljen puter i kiselu pavlaku. Recept je za 80 komada peljmena uradjenih pomocu pomenute alatke, ili nešto manje rukom zavijenih 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, šećer, 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, šećer i biber. Dobro sjediniti sastojke, pa dodati iseckan peršun i promešati kašikom.

Savet