



Pelmenit

- Aineet: 320g vehnä jauhoja
1 muna
120g vettä
7g suolaa
täyte: Jauhelihaa (lampaan jos mahdollista), suolaa, valkopippuria, sipulia, valkosipulia, kermaa.
- Valmistus: Jauheliha maustetaan suolalla, pippurilla, paistetulla sipulilla, runsaalla valkosipulilla ja lisätään lopuksi kerma. Annetaan maustua kylmässä tunti ennen käyttöä.
- Taikina kaaviloidaan ohueksi ja otetaan 7-8 cm:n läpimittaisia kiekkoja. Kiekot täytetään jauhelihamassalla, taitetaan puolikuiksi ja keitetään suolavedessä n.10.min. 6 kpl pelmenejä annokseen. Erikseen voisulaa ja juustoraastetta.