



Элитные Пельмени

Sosyete Mantısı



3 круглых, тонких листа раскатанного теста
250гр. мясн.фарша
2 стол.ложки томатн.пасты
2 репч.лука
1 чайн.ложка чёрн.перца
1 чайн.ложка соли
Полить:
Пол стакана раст.масла
Пол стакана воды
Для верха:
1 миска не сладкого йогурта
4 дольки чеснока
Пол стакана воды
2 стол.ложки слив.масла
1 чайн.ложка красн.молот.перца

- # Приготовить начинку : Натёртый лук, сырой фарш, томатн.пасту, перец смешать с пол стаканом воды.
- # Листы разрезать знаком + , должно получиться 12 треугольных кусочков. Раст.масло и воду перемешать.
- # На кусочек полить 2 стол.ложки раст.масла с водой, на широкую сторону положить немного начинки. Завернуть в рулет и затем обвернуть вокруг.
- # Пельмени сложить на противень смазанный маслом. С верху полить маслом с водой. Запекать до розового цвета, при температуре 175.
- # Толчёный чеснок, йогурт, воду и соль взбить. Красн.перец обжарить на слив. масле.
- # Горячие пельмени переложить на серв.тарелку. С верху положить йогурт с чесноком и полить масло с перцем. По желанию, можно посыпать сухую мяту.

Перед тем, как подать к столу, на пельмени можно полить мясн.бульён.