

Ruské těstoviny (pelmeně) s mletým masem

Časová náročnost: 50 minut

Těsto na pelmeně

250 g	polohrubá mouka
1 ks	žloutek
trochu	voda
trochu	hladká mouka (na vál)

Náplň

400 g	mleté maso (nejlepší je hovězí + vepřové)
1 ks	větší cibule
3 stroužek	česnek
	sůl
	mletý pepř
1 ks	vejce



Dále

	sůl (do vody na pelmeně)
několik	bobkové listy (do vody na pelmeně)
100 g	máslo
1 kelímek	zakysaná smetana
	hrubě mletý barevný pepř
	zelená petrželka na ozdobu

Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto: Na vál si dáme polohrubou mouku, přidáme žloutek, vodu a zaděláme řidší těsto. Posypeme je moukou a necháme hodinu odležet. Mezitím si uděláme náplň: Mleté maso smícháme s nasekanou cibulí, rozetřeným česnekem, solí, mletým pepřem a vejce a pečlivě vše promícháme. Z odleželého těsta vyválíme za pomoci hladké mouky na vále tenký plát a kulatým vykrajovátkem (nebo např. skleničkou) vykrájíme kolečka. Ta poklademe připravenou masovou náplní, v polovině přeložíme a okraje k sobě pečlivě přitiskneme. Vznikne nám tvar půlkolečka, jehož okraje přilepíme k sobě. Takto připravené pelmeně vhodíme do osolené vroucí vody s bobkovým listem a vaříme 10 až 15 minut. Poté je vyndáme (nejlépe cedníkem) a servírujeme na talíře. Tam je poklademe kouskem másla a trochou zakysané smetany, posypeme hrubě mletým barevným pepřem a ozdobíme zelenou petrželkou. Ihned podáváme.