Пельмени с мясной и грибной начинкой

Ингредиенты
400 г муки, 1 яйцо, 200 мл очень холодной воды, 200 г мяса (смесь говядины, баранины, свинины), 2 луковицы

Приготовление

Для приготовления теста смешать в куттере Robot-Coupe муку и яйцо. Постепенно добавлять в чашу воду до образования шара из теста. Дать ему вылежаться в течение получаса, накрыв влажным полотенцем.

Начинка мясная:

Одну луковицу измельчить в куттере. Мясо, разрезанное на несколько частей, добавить в чашу куттера и измельчить. Добавить соль и молотый перец по вкусу и еще раз перемешать массу в куттере. Готовому фаршу дать вылежаться 20 минут.

Начинка грибная :

Грибы перебрать, промыть. Измельчить в куттере луковицу, добавить грибы и измельчить в пульсовом режиме до нужного размера. Лук и грибы посолить и пассировать на растительном масле.

Слепить пельмени отдельно с мясной и грибной начинкой. Варить в подсоленной воде, добавив лавровый лист.