

Peljmeni

Za 4 osobe

Testo

600 g brašna
1,5 dl vode
2 jaja
kašičica soli
kašika ulja

Fil

500 g mešanog mlevenog mesa
glavica stepenirnog luka
so i biber

Prilog

kisela pavlaka
peršunov list

Način pripreme

1. Umesiti testo. U posudu sipati brašno, so, ulje i jaja, pa lagano zamešati. Dodati vodu i umesiti kompaktnu masu. Izvaditi testo na radnu površinu i dobro ga premesiti. Vratiti u posudu, prekriti ga vlažnom krpom i staviti u frižider da odstoji jedan sat.
2. Pomešati mleveno meso, stepenirni luk i začine. Ostaviti sa strane.
3. Izvaditi testo iz frižidera, premesiti ga na radnoj površini, i na njoj testo razvući oklagijom debljine oko 2 mm. Modlom ili časom, prečnika 5-6 stepenim, isecati krugove iz testa. Stavljati ih sa strane, pa ponoviti postupak sa razvlačenjem testa i isecanjem krugova dok se sve testo ne utroši.
4. Dobijene krugove filovati sa kašičicom fila u središnjem delu. Premazati obode krugova vodom, zatim ih preklopiti na polumesece, a krajeve dobro sjediniti da se zalepe. Pri spajanju, krajeve takođe namazati vodom da bi spoj bio jači.
5. Kuvati peljмене u ključaloj slanoj vodi svega 3-4 minuta, odnosno od trenutka kada izrone, još minut-dva. Voditi računa da se ne stavlja previše peljmena u šerpu da se ne bi zalepili jedni za druge. Najbolje je kuvati ih u 2-3 ture.
6. Pri serviranju dodati im po kašiku milerama i posuti peršunom.