

## **Рецепт наших любимых пельменей**

### **Тесто:**

Вода – 200 мл

Яйца – 2 шт.

Масло растительное – 1 ст. ложка

Соль по вкусу (примерно ½ чайной ложки)

### **Начинка из мясного фарша**

Свинина – 300 г

Говядина - 300 г

Баранина – 300 г

Лук репчатый – 100г

Перец чёрный молотый, соль – по вкусу

Репчатый лук и мясо промыть, пропустить через мясорубку. Всё посолить, поперчить, тщательно перемешать, дать вылежаться 20 мин.

Из теста вырезать кружочки диаметром 4 см, начинить фаршем, сформовать пельмени.

Готовые пельмени положить в кипящую подсоленную воду, варить до готовности.

Мы подаём пельмени с уксусом или сливочным маслом.

Приятного аппетита!