

# Pelminer – Sibirisk specialitet

I Sibirien var det förr i tiden tradition att hela familjen gjorde Pelminer tillsammans och sedan fryser in i säckar (ute), för att koka dem några dagar när det var dags att äta. Det finaste med Pelminer är köttsaften som blir inuti, så täta ordentligt med degen.

<http://www.gastronom.ru/recipe/4641.aspx>

## Tillagningstid:

2 timmar +

**Svårighetsgrad:** svårt

**Energi:** 542 kkal/portion

70 st. pelminer

## För deg:

Ägg 1 st.

1 glas kylskåpskallt vatten

Salt

600 g vetemjöl

## För fyllningen:

250 g nötkött

250 g fläsk

1 stor gul lök

1 klyfta vitlök

salt



## Steg 1



Gör en berg av vetemjöl. Gör en fördjupning på toppen, häll i 1 ägg och 1 glas kallt vatten, tillsätt en nypa salt.

## Steg 2



Ta mjölet från kanterna mot mitten för att vattnet och ägget inte ska läcka ut. Knåda degen, lägg till små portioner vatten om det finns kvar i glaset.

Knåda degen tills den blir elastisk och homogen. Täck med en fuktig handduk och låt stå i 30 minuter.

Börja nu med fyllningen: skala lök och vitlök, finhacka dem. Blanda nötkött och griskött färs, lägg lök, vitlök, salt och peppar.

Blanda väl tills degen blir slät.

### Steg 3



Den färdiga degen delas upp i 4 delar. Täck tre av dem med en fuktig handduk och ställ åt sidan. De återstående degarna rullas till rullar 2 cm tjocka och skär till bitar 1,5 cm breda.

### Steg 4



På mjölat bakbord kavla ut varje bit av deg till ett pannkaksformat tunn bit.

### Steg 5



Lägg i mitten av varje kaka 1,5 tsk. fyllning, vik cirkeln och gör en "halvmåne".

## Steg 6



Ansluta ändarna på "halvmåne" och hålla dem samman. Pressa med fingrarna, så ändarna limmas ihop. Sätt pelminer på en bricka, strö över mjöl och placera i kylskåp. Koka bara resterande pelminer. Pelminer bör kokas direkt eller frysas. Att frysa: läggs ut i ett enda lager på en bricka beströs med mjöl och lägg dem i frysen. När de är frysta kan man lägga i dem i paket och förvara dem i frysen i paket.

Att koka pelminer: koka upp lättsaltat vatten, lägg pelminer en efter en, se till att dem inte fastnar vid botten. Koktid ca 10min, fånga dem med en hålslev och servera med smör och persilja.  
alternativt gräddfil, olja eller vinäger.