

Овощной суп с ленивыми пельменями

2011-03-26 23:44:55



Пельмени у нас любят все, особенно домашние =) Я часто их варю в бульоне, а этот суп - просто совершенство! И особенно радует то, что с пельменями вообще возиться не нужно, кстати, по вкусу они ничем не уступают обычным пельменям! Теперь это мой любимый суп-второе =))

Нам понадобится:

Для пельменей:

примерно 1,5 стакана муки

1 яйцо

100 мл воды

Соль по вкусу

150 г. говядины

1 средняя луковица

соль, черный перец по вкусу

Для супа:

4 средних картофеля

1 большая морковь

1 луковица

соль

1 лавровый листик

зелень

2,5 литра мясного или куриного бульона

1. Муку просеиваем на стол горкой, разбиваем туда яйцо, солим и постепенно добавляя воду замешиваем крутое тесто. Оборачиваем его плёнкой и убираем на полчаса в холодильник.
2. Говядину прокручиваем вместе с луком, солью и перцем.
3. Охлаждённое тесто раскатываем в тонкий пласт, распределяем по нему начинку и плотно сворачиваем рулетом.
4. Острым ножом нарезаем рулет на кружочки и подмораживаем на доске около получаса. Если вы не подморозите их предварительно, из них выплывает вся начинка, прежде чем успеет схватиться.
5. Для супа нарезаем картофель кубиками и варим его в бульоне с лаврушкой до полуготовности.
6. Лук измельчаем и обжариваем на растительном масле, потом добавляем измельчённую

Готовим вместе с Нямой

Овощной суп с ленивыми пельменями

морковь и жарим до готовности.

7. Добавляем в суп ленивые пельмешки, варим несколько минут и следом выкладываем поджарку и зелень.

8. Когда пельмени всплывут, сразу же подаём суп со сметанкой =)

Приятного аппетита!!!

© www.njama.ru

оригинальный [рецепт](#)