Pelmeenit (keitinpiiraat)

Aineet:
2 lasillista jauhoja
1 muna
1/2 lasillista vettä
suolaa
Täyte:
200g naudanlihaa
250 g sianlihaa
5 valkosipulin kynttä
sipuli
suolaa, pippuria
2 rkl vettä tai lihalientä

Valmistus: Sekoitetaan kiinteä taikina, jonka annetaan seistä liinan alla puolituntia. Taikinasta kaulitaan n. 4 cm läpimittaisia levyjä. Levylle laitetaan täytettä ja taitetaan se puolikuun muotoiseksi. Reuna suljetaan ja kulmat yhdistetään.

Siperiassa keittovalmiit pelmeenit viedään pakkaseen, missä ne saavat erikoisen makulisän.

Myös kotioloissa kannattaa pelmenejä pitää esim. uunipellillä pakastimessa jonkin aikaa ennen keittämistä.

Pelmeenit laitetaan kiehuvaan suolaveteen tai lihaliemeen ja keitetään n.6-8-10 minuuttia (pelmeenien koosta riippuen) siitä, kun vesi alkaa uudelleen kiehua.

Keittämisen alkuvaiheessa kannattaa muutaman kerran varovasti sekoittaa pelmeenejä, jotta alimmat eivät tarttuisi kattilan pohjaan. Pelmeenit tarjoillaan heti voisulan, smetanan tai pippuroidun etikan kanssa.

Vaativatkin vieraat ovat tyytyväisiä, kun pöydälle ilmestyvät tuoksuvat pelmeenit.