

САМАЯ ВКУСНАЯ ЕДА — ДОМА!

Хотите побаловать себя деликатесами? Накрыть праздничный стол? Устроить пир на весь мир? Приготовьте угощения по рецептам этой книги.

Пельмени с бульоном из овощей, традиционные хинкали с бараниной и зеленью, пикантные турецкие и китайские пельмени, манты по-узбекски, с курицей и овощами, кнедлики, фаршированные мясом, нежнейшие равиоли с томатным соусом, изысканные тортеллини с сыром, пышные вареники с картофелем, капустой, творогом и ягодами, клецки с нугой и шоколадом — готовьте, фантазируйте, удивляйте!

А также рекомендации по выбору продуктов для начинки, по работе с тестом и другие полезные хитрости.

ISBN серии

ISBN 978-617-12-6581-3



9 786171 265813

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-6865-4



9 786171 268654

ДОМАШНИЕ

пельмени • вареники
манты • клецки
хинкали



ВКУСНО
ПО-ДОМАШНЕМУ



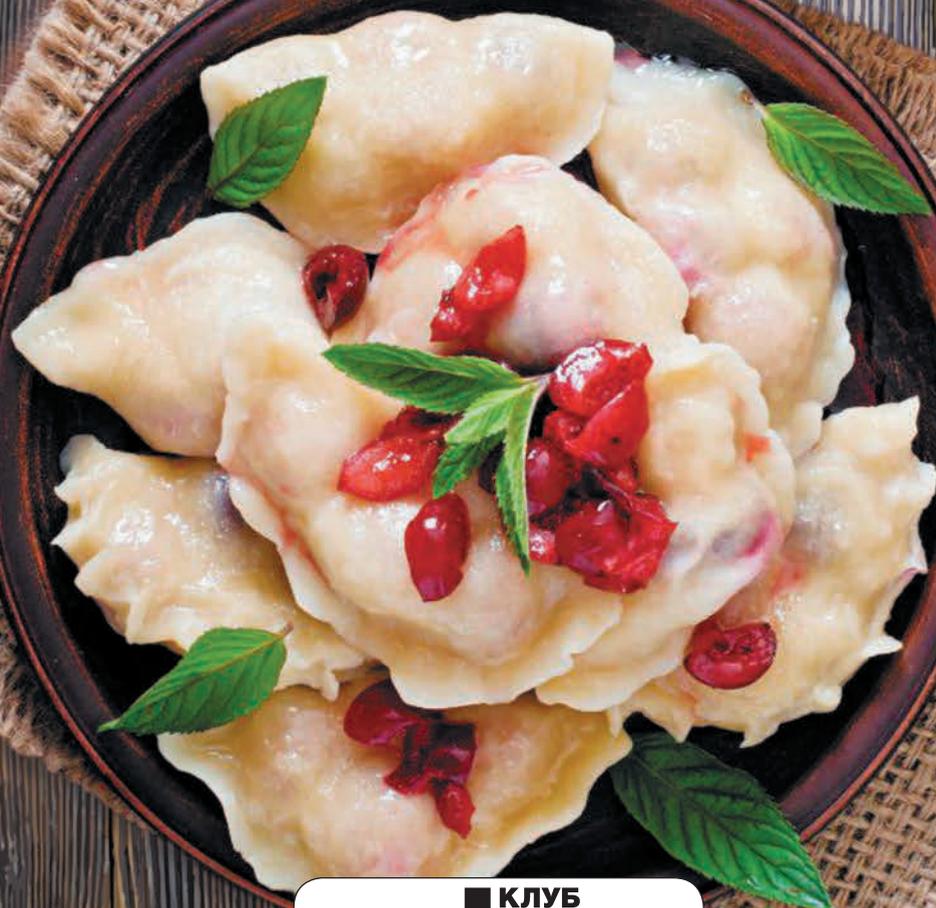
ДОМАШНИЕ

пельмени • вареники

манты • клецки

хинкали

ВКУСНО
ПО-ДОМАШНЕМУ



ХАРЬКОВ  КЛУБ
2019  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641.5
Д66



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Алексей Майборода*

Популярне видання

Популярное издание

Серія «Смачно по-домашньому»

Серия «Вкусно по-домашнему»

КРАСНОВА Олеся
**Домашні пельмені, вареники,
манти, галушки, хінкалі**
(російською мовою)

КРАСНОВА Олеся
**Домашние пельмени, вареники,
манты, клецки, хинкали**

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадєєва*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 03.10.2019.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosLight». Ум. друк. арк. 5,805.
Наклад 3000 пр. Зам. №

Подписано в печать 03.10.2019.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosLight». Усл. печ. л. 5,805.
Тираж 3000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано згідно з наданим оригінал-макетом
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-6581-3 (серия)
ISBN 978-617-12-6865-4

© Depositphotos.com / timolina, ita_tinta, обложка, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2019



Пельмени и вареники любят все. Вариантов их приготовления и способов подачи множество. Они бывают в форме полумесяца, узелков, мешочков, кружочков и квадратиков с различными начинками.

Приготовьте по рецептам этой книги пельмени с бульоном из овощей, традиционные хинкали с бараниной и зеленью, пикантные турецкие и китайские пельмени, манты по-узбекски, с курицей и овощами, кнедлики, фаршированные мясом, нежнейшие равиоли с томатным соусом, изысканные тортеллини с сыром, пышные вареники с картофелем, капустой, творогом и ягодами, клецки с нугой и шоколадом — готовьте, фантазируйте, удивляйте!

Помимо рецептов, в книге даны рекомендации по выбору продуктов для начинки, по работе с тестом, а также другие полезные хитрости, которые будут полезны как начинающим, так и опытным хозяйкам.





НА ЗАМЕТКУ

Для замораживания пельмени нужно разложить в один слой на присыпанном мукой подносе и поставить в морозильную камеру. Когда они полностью заморозятся, их следует расфасовать в пакеты и хранить в морозильной камере. Для варки их нужно опускать в кипяток замороженными, небольшими порциями, чтобы они не слиплись. Готовят пельмени примерно 5—7 минут, после того как они всплывут, но точное время варки зависит от размера изделий и толщины теста.



Традиционные пельмени

Ингредиенты

- 750 г муки
- 2 яйца
- 250 мл воды

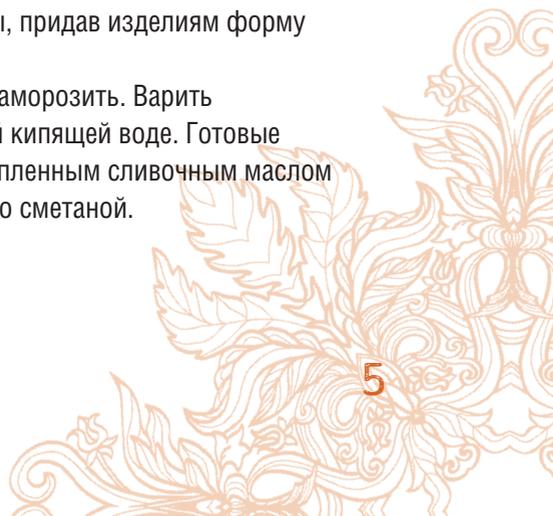
Для начинки:

- 300 г говяжьего фарша
- 300 г свиного фарша
- 2 головки репчатого лука
- 1 зубчик чеснока
- соль, молотый черный перец по вкусу

Для подачи:

- сливочное масло
- укроп
- сметана

1. Для теста муку просеять в миску. Добавить яйца, 2 ст. л. воды и щепотку соли. Собирая муку от краев к центру, замесить тесто, добавляя небольшими порциями оставшуюся воду. Вымесить эластичное однородное тесто. Накрывать пищевой пленкой, положить в холодильник на 30 минут.
2. Для начинки говядину и свинину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить мелко нарубленный лук, чеснок, соль и перец, тщательно перемешать до однородности. Положить в холодильник на 10—15 минут.
3. Присыпать стол мукой. Отделить часть теста, скатать в колбаску диаметром около 2 см и нарезать на кусочки длиной 2 см. Раскатать каждый кусочек скалкой в тонкую лепешку. Разложить начинку, хорошо защипнуть края и соединить концы, придав изделиям форму пельменей.
4. Пельмени следует сразу же отварить или заморозить. Варить небольшими порциями в чуть подсоленной кипящей воде. Готовые пельмени достать шумовкой, полить растопленным сливочным маслом и посыпать рубленым укропом. Подавать со сметаной.





Уральские пельмени

Ингредиенты

- 400 г муки
- 100 мл воды
- 1,5 ст. л. подсолнечного масла
- 1/2 ч. л. соли

Для начинки:

- 200 г жирной свинины
- 200 г говядины
- 150 г баранины
- 2 головки репчатого лука
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. л. колотого льда

- соль, молотый черный перец по вкусу

Для подачи:

- сливочное масло
- сметана или соус

1. Для теста муку просеять в миску. Добавить воду, подсолнечное масло и соль. Собирая муку от краев к центру, замесить крутое однородное тесто. Накрывать пищевой пленкой, положить в холодильник на 40 минут.
2. Для начинки пропустить через мясорубку мясо с луком и чесноком. Добавить соль, перец, колотый лед, тщательно перемешать и поставить в холодильник на 1 час.
3. Из теста сформовать колбаску диаметром около 2 см, нарезать на кусочки длиной 2 см. Раскатать каждый кусочек скалкой в тонкую лепешку. Разложить начинку, хорошо защипнуть края и соединить концы, придав изделиям форму пельменей.
4. Опустить пельмени небольшими порциями в чуть подсоленную кипящую воду. После того как они всплывут, варить 5—6 минут. Готовые пельмени достать шумовкой, полить растопленным сливочным маслом. Подавать со сметаной или соусом по вкусу.

Пельмени по-домашнему

Ингредиенты

- 500 г муки
- 250 мл молока
- 2 яйца
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. соли

Для начинки:

- 500 г свиного фарша
- 1 головка репчатого лука
- соль, молотый черный перец по вкусу

Для подачи:

- сливочное масло
- сметана или соус
- зелень
- молотый перец

1. Для теста молоко подогреть до температуры 40 °С. В теплое молоко вбить яйца, добавить растительное масло и соль, тщательно перемешать. Муку просеять в миску, аккуратно влить молочную смесь. Собирая муку от краев к центру, замесить эластичное тесто. Накрыть пищевой пленкой, положить в холодильник на 30 минут.
2. Для начинки лук мелко нарубить, соединить с мясным фаршем. Добавить соль, перец, тщательно перемешать до однородности.
3. Присыпать стол мукой. Отделить часть теста, скатать в колбаску диаметром около 2 см и нарезать на кусочки длиной 2 см. Раскатать каждый кусочек скалкой в тонкую лепешку. Разложить начинку, хорошо защипнуть края и соединить концы, придав изделиям форму пельменей.
4. Пельмени отварить небольшими порциями в чуть подсоленной кипящей воде. Достать шумовкой, сразу же полить растопленным сливочным маслом. Подавать со сметаной или соусом, посыпав молотым перцем и украсив зеленью.





Пельмени с бульоном из овощей

Ингредиенты

- 500 г пельменей
 - 1 морковь
 - 1 головка репчатого лука
 - 1 пучок зелени
 - 1 ст. л. растительного масла
 - 1 лавровый лист
 - 3 горошины черного перца
 - соль и специи по вкусу
- Для бульона:**
- 1,5 л воды
 - 2 картофелины
 - 100 г замороженного зеленого горошка

1. Картофель нарезать небольшими кубиками, морковь — кружочками. Лук и зелень мелко нарубить.
2. В кастрюле вскипятить воду, положить картофель, морковь и лук, варить около 10 минут.
3. Добавить в бульон зеленый горошек, растительное масло, лавровый лист, перец горошком, специи и соль. Аккуратно опустить пельмени, осторожно перемешать, чтобы они не склеились. После закипания варить 7—8 минут.
4. В конце приготовления вынуть лавровый лист, добавить зелень и снять с огня.

НА ЗАМЕТКУ

Чтобы бульон получился прозрачным, пельмени нужно предварительно опустить в кипяток на несколько секунд, а затем аккуратно переложить в кипящий бульон и варить до готовности.





Жареные пельмени

Ингредиенты

- 400 г пельменей
- 100 г сметаны
- 75 г сливочного масла
- зелень, соль, молотый черный перец по вкусу

НА ЗАМЕТКУ

Жарить можно пельмени с любой начинкой: мясной, овощной или грибной. Жареные пельмени удобно брать с собой на пикник или в поездку, завернув в фольгу.

1. Сливочное масло разогреть в сковороде на среднем огне.
2. Достать пельмени из морозилки и, не размораживая, положить на сковороду. Жарить под крышкой около 10—15 минут, периодически переворачивая пельмени деревянной лопаткой. Точное время приготовления зависит от размера и начинки пельменей.
3. Приправить солью и перцем по вкусу. Обжарить до красивой золотистой корочки.
4. Подавать со сметаной, посыпав мелко нарубленной зеленью.



НА ЗАМЕТКУ

Чтобы во время варки пельмени не склеивались, можно добавить в воду 1 ст. л. растительного масла. Опустив пельмени в кипяток, необходимо очень аккуратно перемешать их, а когда всплывут, уменьшить огонь до минимального и варить при слабом кипении — тогда пельмени не разварятся.



Пельмени с травами

Ингредиенты

- 500 г муки
- 1 пучок укропа
- 220 мл воды
- 1 ч. л. соли

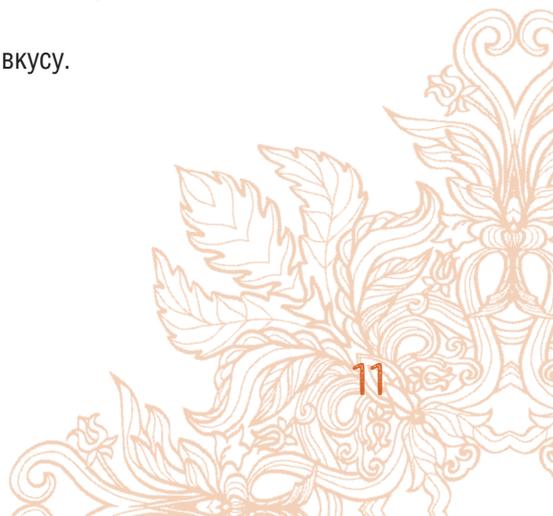
Для начинки:

- 700 г зелени (лебеда, крапива, черемша, щавель)
- 100 г зеленого лука
- 4 отварных яйца
- 40 г сливочного масла
- соль, специи по вкусу

Для подачи:

- сливочное масло
- сметана или соус по вкусу

1. Для теста муку просеять в миску. Добавить мелко нарубленный укроп, воду и соль. Собирая муку от краев к центру, замесить тесто. Накрывать его пищевой пленкой, положить в холодильник на 30 минут.
2. Для начинки зеленый лук мелко нарубить, слегка обжарить в масле. Остальную зелень перебрать, хорошо промыть, обсушить, мелко нарубить. Добавить обжаренный лук, рубленые яйца, соль и специи, хорошо перемешать.
3. Присыпать стол мукой. Отделить часть теста, скатать в колбаску диаметром около 2 см и нарезать на кусочки длиной 2 см. Раскатать каждый кусочек скалкой в тонкую лепешку. Разложить начинку, хорошо защипнуть края, придав изделиям форму полумесяца.
4. Варить небольшими порциями в чуть подсоленной кипящей воде. Готовые пельмени достать шумовкой и сразу полить растопленным сливочным маслом.
5. Подавать со сметаной или любым соусом по вкусу.





Содержание

Традиционные пельмени	5
Уральские пельмени	6
Пельмени по-домашнему	7
Пельмени с бульоном из овощей	8
Жареные пельмени	9
Пельмени с травами	11
Дальневосточные пельмени с рыбой	12
Швабские пельмени маульташен	14
Пельмени, запеченные с грибами в горшочке	15
Китайские пельмени	17
Японские пельмени гёдза	18
Турецкие пельмени	19
Непальские пельмени момо	21
Хинкали по-грузински	22
Хинкали по-армянски	23
Хинкали с бараниной и зеленью	24
Хинкали с грибами	26
Жареные хинкали	27
Манты с мясом	29
Манты по-узбекски	30
Манты с курицей и овощами	31
Зеленые манты с картофелем	32
Манты с тыквой	33
Равиоли с томатным соусом	34

Равиоли с сыром37
Тортеллини с сыром38
Тортеллини в томатном соусе41
Украинские вареники с капустой42
Вареники с мясом44
Вареники с картофелем45
Жареные вареники с картошкой, луком и грибами47
Вареники с вишней на пару48
Вареники с черной смородиной50
Вареники с творогом и черникой51
Вареники со свеклой и сыром52
Ленивые вареники53
Клецки со сливами54
Картофельные клецки с абрикосами55
Творожные клецки с клубникой56
Картофельные клецки58
Кнедлики с копченым мясом59
Кнедлики, фаршированные мясом61
Картофельные ньокки с соусом песто62
Кнедлики с грибами64
Тирольские клецки со шпиком65
Сырные кнели с томатной подливой67
Творожные клецки с нугой и шоколадом68
Кнедлики из черствого хлеба с шоколадом и орехами70