



Хрустящие пельмени с грибами

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 45 Mins
Время 30 Mins
простоя
Время 1 Hrs 45 Mins
приготовления

Грибные пельмени с хрустящей корочкой (хрустящий слой из муки и воды), обжаренные на сковороде, а затем приготовленные на пару. Подается с домашним сладким чили соусом.

Соус сладкий чили

100 г чили, без косточек, мелко нарезанный
вода
немного соль, для соленой воды
600 мл вода
150 мл рисовый уксус
150 г сахар
1 стебель лемонграсс, измельченный
6 зубчики чеснока
1 столовая ложка кукурузный крахмал

Наполнение

немного арахисовое масло
450 г смешанные грибы, мелко нарезанный
2 зелёный лук, мелко нарезанный
2 зубчики чеснока, нажато
10 г имбирь, тертый
1 чили, без косточек, мелко нарезанный





½ связка кориандр, мелко нарезанный
3 столовая ложка соевый соус
1 столовая ложка поджаренное кунжутное масло

Тесто

300 г мука
150 мл вода
2 щепотки соль

Пельмени

150 мл вода
2 ч.л. картофельный крахмал
1 ч. л. белая мука
1 ч.л. рисовый уксус
немного арахисовое масло

Соус сладкий чили

Доведите воду до кипения в небольшой кастрюле на сильном огне (уровень P), добавьте соль. Уменьшите до среднего или сильного нагрева (уровень 7-8), добавьте нарезанный кубиками перец чили и бланшируйте в течение 30 секунд, затем слейте воду. Повторите процесс еще два раза с чистой водой, затем отложите в сторону. В той же сковороде доведите до кипения воду, рисовый уксус и сахар на высоком огне (уровень 9). Добавьте лемонграсс и варите на среднем или сильном огне (уровень 6-7), пока объем не уменьшится до приблизительно 250 мл. Добавьте нарезанные кубиками перцы чили и зубчики чеснока, затем тушите на слабом огне (уровень 2-3) примерно 1 час. Уберите лемонграсс. Перемешайте соус грубо с помощью ручного блендера. Смешайте кукурузный крахмал с небольшим количеством холодной воды, верните соус в кастрюлю с кукурузно-крахмальной смесью и доведите до кипения на среднем или сильном огне (уровень 6-7). Тушите примерно 3 минуты, пока соус не загустеет. Налейте сладкий чили-соус в стерильную небольшую бутылку и дайте остыть.

Заполнение

Разогрейте масло в большой сковороде на среднем или сильном огне (уровень 6-7). Добавьте грибы и все ингредиенты вплоть до чили и обжаривайте до золотистого цвета. Добавьте кориандр, приправьте соевым соусом и кунжутным маслом. Дайте остыть.

Тесто





Смешайте муку, воду и соль в миске и замесите плотное тесто. Накройте и оставьте тесто при комнатной температуре примерно на 30 минут.

Формирование

Присыпьте рабочую поверхность небольшим количеством кукурузного крахмала. Раскатайте тесто до толщины примерно 1 мм. Вырежьте из теста 24 кружка, каждый примерно 10 см в диаметре. Замесите остатки теста вместе, повторите процесс, пока все тесто не будет использовано. Поместите примерно 1 чайную ложку начинки в центр каждого кружка теста. Смочите край небольшим количеством воды, сложите тесто поверх начинки. Сложите одну сторону края несколько раз и плотно прижмите, чтобы запечатать. Положите пельмени на слегка смазанный маслом поднос.

Пельмени

Хорошо смешайте воду, картофельный крахмал, муку и рисовый уксус в небольшой миске. Нагрейте немного растительного масла в антипригарной сковороде на сильном огне (уровень 7). Выложите пельмени в сковороду кругом, оставляя небольшое расстояние между ними. Обжаривайте примерно 3 минуты, пока нижняя сторона не станет золотисто-коричневой. Снова перемешайте смесь воды и крахмала и налейте в сковороду столько, чтобы дно было тонко покрыто. Накройте кастрюлю крышкой и готовьте пельмени на пару на среднем или сильном огне (уровень 6-7) примерно 10 минут. Снимите крышку и готовьте примерно 5 минут, пока жидкость не испарится, а на нижней стороне не образуется тонкая, золотисто-коричневая корочка, которая легко отделяется от сковороды. Переложите пельмени на тарелку. Подавайте с соусом из сладкого чили.

Советы

Соус сладкий чили можно хранить в холодильнике около 1 месяца.

Для приготовления пельменей также можно использовать готовые пельменные обёртки. Эти продукты можно найти в охлаждаемом или замороженном отделе азиатских специализированных магазинов.

Аксессуары

Сковорода с антипригарным покрытием и крышкой (28 см ø)

1 бутылка (примерно 250 мл объём)

Кастрюля с крышкой (примерно 20 см ø)

Дополнительная информация

Составлен

20.04.2026

