Хрусткі пельмені з грибами

Рецепт від V-ZUG AT



готування	45 хв
Пауза	30 хв
Час готування	1 годин 45 хв

Грибні пельмені з хрусткою скоринкою (хрустким шаром, приготованим з борошна та води), обсмажені на сковороді, а потім приготовані на парі. Подається з домашнім солодким чилі-соусом.

Соус солодкий чилі

100 г чилі, без кісточок, дрібно нарізаний

вода

трохи сіль, для солоної води

600 мл вода

150 мл рисовий оцет

150 г цукор

1 стебло лемонграс, подрібнений

6 зубчики часнику

1 ст.л. кукурудзяний крохмаль

Заповнення

трохи арахісова олія

450 г змішані гриби, дрібно нарізаний

2 зелена цибуля, дрібно нарізаний

2 зубчики часнику, натиснуто

10 г імбир, тертий

1 чилі, без кісточок, дрібно нарізаний

½ гроно коріандр, дрібно нарізаний

3 ст. л. соєвий соус

1 ст. л. олія з підсмаженого кунжуту

Тісто

300 г борошно

150 мл вода

2 щіпки сіль

Пельмені

150 мл вода

2 ч.л. картопляний крохмаль

1 ч.л. біле борошно

1 ч.л. рисовий оцет

трохи арахісова олія

Соус солодкий чилі

Доведіть воду до кипіння у маленькій каструлі на високому вогні (рівень P), додайте сіль. Зменште до середнього або високого нагріву (рівень 7-8), додайте нарізаний кубиками перець чилі та бланшуйте протягом 30 секунд, потім злийте воду. Повторіть процес ще двічі зі свіжою водою, потім відкладіть. У тій самій сковороді доведіть воду, рисовий оцет і цукор до кипіння на великому вогні (рівень 9). Додайте лемонграс і тушкуйте на середньому або сильному вогні (рівень 6-7), поки об'єм не зменшиться приблизно до 250 мл. Додайте нарізані кубиками перці чилі та зубчики часнику, і тушкуйте на слабкому вогні (рівень 2-3) приблизно 1 годину. Видаліть лимонну траву. Перемішайте соус приблизно за допомогою ручного блендера. Змішайте кукурудзяний крохмаль з невеликою кількістю холодної води, поверніть соус у каструлю разом із сумішшю кукурудзяного крохмалю і доведіть до кипіння на середньому або високому вогні (рівень 6-7). Тушкуйте приблизно 3 хвилини, доки соус не загусне. Налийте соус солодкий чилі у стерильну маленьку пляшку та дайте йому охолонути.

Заповнення

Нагрійте олію у великій сковороді на середньому або високому вогні (рівень 6-7). Додайте гриби та всі інгредієнти до чилі включно і смажте до золотистого кольору. Додайте коріандр, приправте соєвим соусом та кунжутною олією. Дайте охолонути.

Тісто

Змішайте борошно, воду та сіль у мисці та замісіть туге тісто. Накрийте та залиште тісто відпочивати при кімнатній температурі приблизно на 30 хвилин.

Формування

Присипте робочу поверхню невеликою кількістю кукурудзяного борошна. Розкачайте тісто до товщини приблизно 1 мм. Виріжте 24 кружечки з тіста, кожен приблизно 10 см у діаметрі. Змішайте залишки тіста разом, повторіть процес, поки все тісто не буде використано. Покладіть приблизно 1 чайну ложку начинки в центр кожного кружечка тіста. Змочіть край невеликою кількістю води, складіть тісто навколо начинки. Складіть одну сторону краю кілька разів і міцно притисніть, щоб запечатати. Розмістіть вареники на злегка змащеному олією деку.

Вареники

Добре змішайте воду, картопляний крохмаль, борошно та рисовий оцет у невеликій мисці. Розігрійте трохи рослинної олії на антипригарній сковороді на сильному вогні (рівень 7). Розкладіть пельмені в пательні колом, залишаючи невеликий простір між ними. Смажте приблизно 3 хвилини, поки дно не стане золотисто-коричневим. Ще раз перемішайте суміш води та крохмалю і налийте достатньо в сковороду, щоб основа була тонко покрита. Накрийте каструлю кришкою та готуйте пельмені на пару на середньо-високій температурі (рівень 6-7) приблизно 10 хвилин. Зніміть кришку та готуйте приблизно 5 хвилин, поки рідина не випарується, а на нижньому боці не утвориться тонка, золотисто-коричнева скоринка, яка легко відокремлюється від сковороди. Перекладіть вареники на тарілку. Подавайте з солодким чилі соусом.

Поради

Соус солодкий чилі можна зберігати у холодильнику приблизно 1 місяць.

Для приготування пельменів також можна використовувати готові обгортки для пельменів. Їх можна знайти у холодильному або замороженому відділі азійських спеціалізованих магазинів.

Аксесуари

Антипригарна сковорода з кришкою (28 см ø)

1 пляшка (приблизно 250 мл об'єму)

Каструля з кришкою (прибл. 20 см ø)

Додаткова інформація

Складено	20.04.2026