



### Ingrédients

#### Farce :

300 gr de bœuf haché menu - 400 gr de porc haché menu

2 oignons

1 œuf

un croûton de pain sec trempé dans du lait ou de l'eau

sel - poivre

#### Pâte :

1 kg de farine

2 œufs

1 verre d'eau ou de lait

Sel



### Préparation

#### Pâte :

1. Mettez la farine tamisée dans un terrine, faites un puits, versez l'eau, salez et mélangez doucement. Travaillez toujours dans le même sens pour qu'elle soit élastique. Si elle est trop sèche, ajouter quelques gouttes d'eau, si elle est trop humide, ajouter un peu de farine, jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte souple et ferme. Couvrir et laisser reposer 20 minutes.

#### Farce :

1. Ajoutez les oignons finement coupés à la viande, salez, poivrez puis ajouter l'œuf et le pain mouillé. Préparer de toutes petits boulettes. La farce peut être préparée avec d'autres ingrédients : pommes de terre, ciboulette, gros radis noir, chou et chou fermenté, champignons, poisson, omelette, etc...

#### Pelmeni :

1. Si vous n'avez pas de moule à pelmeni (ou ravioli), formez de fins boudins avec la pâte. Couper des tronçons de la taille des boulettes de farce. Abaisser au rouleau. Mettez la farce au milieu et collez solidement les bords en donnant aux pelmeni la forme d'un oreille. Faites cuire quelques minutes dans du bouillon ou dans de l'eau salée bouillants.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!**