2015/10/17

**ペリメニ（約120個分）**

**材料**

|  |  |
| --- | --- |
| **生地**強力粉 600g 水 300～350cc 塩 小さじ1 卵 1個 打ち粉（強力粉） 適宜 | **ナチンカ（具）**牛肉 300g豚肉 300g玉ねぎ 1個半にんにく 3片塩 大さじ１こしょう 少々水 50～150ccバター、塩 適量 |

**作り方**

1. ボウルに生地の材料を合わせてこね、なめらかになるまでよく練る
2. ひとまとめにしてラップに包み、室温で30分休ませる
3. 肉と玉ねぎは一口大に切る。にんにくと一緒に肉挽き機にかけ、水と塩・こしょうを加えてよく練る
4. 台に打ち粉をして 1 の生地を伸ばし、直径5cmくらいの丸型で抜く。または、細長い棒状にして等分に切り、手で丸めてから手でつぶし、麺棒で直径5cmくらいの薄い丸型に伸ばす
5. 皮でナチンカを包み、ふちをしっかり合わせて止め、両端をつまんで丸く輪にして押さえ、整形する
6. 鍋に湯をわかし、多めの塩（分量外）を入れてペリメニをゆでる。浮き上がってきたら一呼吸おいてからすくいあげ、水気を切って器に盛り、バターをまぶす
* ひき肉を使ってもよい。その場合は、玉ねぎとにんにくはすりおろし、水の量を控え目にする
* 具にみじん切りにしたセロリを入れてもおいしい
* みじん切りにしたディル、スメタナなどを添えるとよい

出典：「きょうはロシア料理」（加藤美由紀）、「家庭で作れるロシア料理」（荻野恭子）