



Ингредиенты:

Для теста:

мука 3 стакан

яйца 2 шт

вода 1 стакан

соль 0.5 ч. ложка

Для начинки:

баранина 300 г

говядина 300 г

сало 100 г

лук 2 шт

масло сливочное 100 г

соль по вкусу

перец чёрный молотый по вкусу

сметана по вкусу

Из пельменного теста ~~татарской кухни~~ сделать ~~кусочки~~ начинку ~~радужа~~ ~~татарского~~ ~~блюда~~ ~~соединив~~ ~~с~~ ~~сметаной~~ ~~*~~

Из яиц, воды, соли и муки приготовить тесто (как на манты или пельмени). Накрыть салфеткой и Мясо пропустить через мясорубку, сало мелко нарезать. Лук мелко нарезать и пассеровать на с Раскатать тесто в тонкий пласт овальной формы, смазать сливочным маслом и выложить начинку. Выложить ханум на блюдо и полить разогретым сливочным маслом. Подать со сметаной и черным