

# Пельмени с капустой и грибами кимчи

Общее время **85 мин** 30 мин Время подготовки 35 мин Время приготовления 20 мин Дополнительное время

Пищевая ценность (на порцию):  
**1 890 кДж / 452 ккал**

Жиры: **12 г** Белки: **13 г**  
Углеводы: **68 г**

## ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

300 г	пшеничной муки
50 мл	растительного масла
2,5 ст. л.	<u>соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
200 мл	горячей воды
250 г	белокочанной капусты
1,5 л	воды
1 ч. л.	соли
3	луковицы
1	зубчик чеснока
1 ч. л.	мёда
250 г	шампиньонов
2 ст. л.	<u>острого чили соуса Кимчи Kikkoman</u>
1 ч. л.	свежемолотого перца
1 ст. л.	свежих листьев тимьяна

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

**300 г** пшеничной муки - **20 мл** растительного масла - **0,5 ст. л. соевого соуса натурального брожения Kikkoman** - **200 мл** горячей воды  
Высыпьте муку на рабочую поверхность и сделайте углубление в центре. Добавьте масло, соевый соус Kikkoman и горячую воду. Перемешайте и замесите гладкое и эластичное тесто. Накройте тесто миской и оставьте на 20 минут.

### Шаг 2

**250 г** белокочанной капусты - **500 мл** воды - **2** луковицы - **1** зубчик чеснока - **250 г** шампиньонов - **20 мл** растительного масла - **2 ст. л. острого чили соуса Кимчи Kikkoman** - **1 ст. л. соевого соуса натурального брожения Kikkoman** - **1 ч. л.** свежемолотого перца  
Мелко нашинкуйте капусту. Положите её в кастрюлю, залейте кипящей водой и варите 15–20 минут до мягкости. Слейте воду и отожмите лишнюю влагу. Дайте немного остыть, затем еще мельче нарежьте. Мелко нарежьте лук, чеснок и грибы. Нагрейте масло в сковороде, добавьте лук и обжарьте до прозрачности. Добавьте чеснок и готовьте еще одну минуту. Добавьте грибы, затем капусту. Приправьте перцем, острым чили соусом Кимчи Kikkoman и соевым соусом Kikkoman. Обжаривайте все вместе 2–3 минуты, затем отложите начинку в сторону, чтобы она остыла.

### Шаг 3

**1 л** воды - **1 ч. л.** соли

Разделите тесто на три части. Возьмите одну часть и раскатайте её в тонкий пласт, остальные две части накройте, чтобы они не высохли. Вырежьте из теста кружочки. Положите чайную ложку начинки в центр каждого кружочка, сложите пополам и запечатайте края. Отложите пельмени на посыпанную мукой доску и накройте полотенцем. Повторите с остальными частями. Из этого количества теста должно получиться 15–20 пельменей. Варите пельмени партиями в кипящей подсоленной воде.

#### **Шаг 4**

**1** луковица - **10** мл растительного масла - **1 ч. л.** мёда - **1 ст. л. соевого соуса натурального брожения Kikkoman** - **1 ст. л.** свежих листьев тимьяна

Нарежьте лук соломкой и обжарьте в масле. Добавьте мёд, соевый соус Kikkoman и половину листьев тимьяна. Подавайте пельмени, посыпав сверху карамелизованным луком и оставшимися листьями тимьяна.