

Пэрэмэч = Перемяч



Ингредиенты:

Для теста: мука примерно 300- 400 г,
молоко 1 стакан,
масло сливочное,
1 яйцо,
дрожжи 1 столовая ложка,
сахар 1 столовая ложка,
соль.

Начинка: говядина или баранина примерно 400 г,
лук 3-4 головки,
перец черный молотый по вкусу,
соль.

Готовим пэрэмэч-жареный в масле. Пирожок из пресного или дрожжевого теста с начинкой, круглой формы, с отверстием с одной стороны. Муку просеиваем и смешиваем с дрожжами. В кастрюльку наливаем молоко и воду и немного нагреваем (до 35 градусов). В молочную смесь вливаем растительное масло, добавляем яйца, соль и сахар по вкусу, перемешиваем. Теперь начинаем постепенно всыпать муку и замешивать тесто. Накрываем кастрюлю с тестом полотенцем и ставим в тепло на 40 минут. Затем обминаем его и опять ставим в тепло минут на 30-40. Тесто разделить на кусочки размером с чуть больше куриного яйца. Каждый раскатать в лепешку размером с блюдце, положить на середину столовую ложку фарша. Края соединить по кругу, оставляя в серединке отверстие. Мясо надо пропустить через мясорубку, лук мелко порезать, все смешать,

посолить, поперчить, добавить немного воды, чтобы начинка оставалась сочной. Масло разогреть, положить в него перемячи сначала дырочкой вниз. Когда подрумянятся, переворачиваем и жарим с другой стороны. Приятного аппетита!

Источник: <http://shubino-video.ru/tatarskie-blyuda.html>