Конкурс "Здоровое питание это легко".

Рецепт- наши "Уральские пельмени".

Фарш диетический из 3-х видов: мясо молодого поросенка, филе индейки, мясо молодой телятины. На мясорубке прокручиваем 2 раза с луком, + соль и немного чёрного перца. Добавить в фарш немного молока. Хорошо перемешать!

Пельменное тесто: 1 яйцо, 1 чайн. ложка соли, 1 стакан воды и муки, замесить. Дать тесту полежать часок.

Потом стряпаем пельмешки! В процессе участвует вся семья! Фото сделали только с бабушкой.

Полина очень старается и у неё уже неплохо получаются пельмешки!

Выбрали рецепт пельменей потому, что это чисто русская традиция и наша уральская кулинарная изюминка. А диетический фарш в пельменях и есть здоровое питание!

С уважением бабушка Полины, Ушакова Оксана Викторовна и конечно внучка Полина!!!

P. S. Прикрепили дополнительно фото с папой Матвеем и Андреем Рожковым, звездой "Уральских пельменей".