

Пельмени из щуки



Нежное тесто, сочная рыбная начинка

Способ приготовления:

Вскипятите в кастрюле воду для пельменей. Посолите, добавьте лавровый лист и перец по вкусу. Добавьте пельмени, варите после закипания 4 минуты. Слейте воду, разложите по тарелкам, посыпьте любимой мелконарезанной зеленью. Подавать хорошо со сметаной или с нашим соусом тартар, а также попробуйте с фирменным зеленым маслом Chef Lobster.

Так же пельмени можно обжарить на сковороде с добавлением растительного масла. Готовить примерно 6-8 минут под крышкой, периодически помешивая. Посыпать зеленью и подавать с любимым соусом или сметаной.

Приятного аппетита!

Состав тесто: молоко, яйцо куриное, мука, масло растительное, соль, сахар

Состав фарш: щука филе, минтай, укроп свежий, масло сливочное, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный молотый.

Хранение: Продукт повторной заморозке не подлежит. Хранить в морозильной камере при t не ниже -18С в течение 21 суток с момента изготовления.