



Жареные пельмени со шпинатом и пекинской капустой



Фуд-стилист и фотограф Слава Поздняков

Ингредиенты

◦ Зеленый горошек	1/4 упаковки (100г)
◦ Соус "Чили"	4 капли
◦ Шпинат замороженный	375 г
◦ Сахар	1 ч. л.
◦ Чеснок	3 зубчика
◦ Перец чили	1 шт.
◦ Лук зеленый	3 перышка
◦ Соус соевый	6 ст. л.
◦ Имбирь (корень)	1 шт. (100 г)
◦ Капуста пекинская	400 г
◦ Масло растительное	300 мл
◦ Тесто для спринг-роллов	1 упаковка
◦ Мята	4 веточек
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



40 мин



2 порции



214 ккал

1. Шпинат разморозьте, обсушите и измельчите в блендере вместе с пекинской капустой, зеленым луком, чесноком и имбирем. Всыпьте в это пюре целый размороженный зеленый горошек, перемешайте и обжарьте начинку на сковороде 10 минут, добавив измельченный перец чили (как удалить семечки из перца чили смотрите [здесь](http://bonduelle.ru/know/master/16)), 2 столовые ложки растительного масла, соль и половину сахара.
2. Разморозьте тесто и, не раскатывая его, слепите пельмени. Добавьте немного смеси в центр кружочка теста и сверните его в кулечек с хвостиком.
3. Обжаривайте пельмени в кипящем растительном масле 10-15 минут.
4. Для соуса смешайте оставшийся сахар, соевый соус и соус чили. Подавайте пельмени вместе с соусом.



Совет

Выбирайте свежий сочный имбирь. Сухой имбирь содержит множество жестких волокон, неприятных на вкус.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>