

## Пельменница 2 вида (металл и пластик)



AvizInfo.kz

Алматы, Казахстан

### Пельменница 2 вида (металл и пластик)

Пельмени являются одним из тех блюд, которое многие из нас готовы есть если не ежедневно, то, по крайней мере, очень часто. Они вкусны, сытны и не приедаются. Однако при всех достоинствах пельменей у них есть один существенный недостаток и заключается он в том, что их довольно долго готовить. Поэтому зачастую, представив сколько им придется провозиться с лепкой пельменей, хозяйки решают отложить сие кулинарное действие до выходных, а в будни обойтись полуфабрикатами. Но всем известно, что ни один даже самый качественный полуфабрикат никогда не заменит вкуса настоящих домашних пельменей. Так что же делать? Выходом из этой ситуации станет пельменница, при помощи которой можно за раз сделать 37 пельменей, что значительно ускоряет процесс готовки.

Ручная пельменница Gondol представляет собой плоскую круглую форму с отверстиями. Пельменница снабжена небольшими ножками, чтобы было пространство для проседания пельменей, ее высота составляет около двух сантиметров. Отверстия шестиугольные. Края отверстий возвышаются над доской на пару миллиметров, это нужно для того, чтобы пельмени слеплялись, а края обрезались. Пельменница выполнена из алюминия.

### Как пользоваться пельменницей?

Для того чтобы слепить пельмени при помощи ручной пельменницы нужно раскатать два одинаковых пласта теста по размеру пельменницы. Толщина теста должна быть такой же, как для лепки пельменей вручную.

Сначала нужно присыпать пельменницу мукой, затем положить на нее первый пласт теста, если тесто получилось липким его тоже можно припылить мукой и положить этой стороной на пельменницу. Это нужно для того, чтобы готовые пельмени сами легко вываливались из формы.

Затем места, где располагаются отверстия нужно легонько придавить пальцами, дабы обозначить лунки, куда нужно будет класть фарш. После этого разложить по отверстиям фарш, при этом стараться брать одинаковое количество фарша для каждого изделия и в принципе не класть много фарша.

Когда весь фарш будет разло

---

Цена: **2 300** ₸

Тип объявления:  
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Гор Наталья

+7 747 3423023

Толе би 272 (магазин Гламур)

---