

国際交流会 **カラワイ**



第1回ロシア料理

2009年8月19日

ロシア風の水ギョーザペルメーニとワレニキ



100個分（10～12人）

材料 生地：小麦粉 400 g、卵の白身 1 個、室温水 180 c c、
塩 小さじ 1/2

具：肉入りのペルメーニ： 豚ひき肉 200 g、みじん
切りにした玉ねぎ 1/2、にんにく 1 片、塩、こしょう。

ジャガイモ入りのワレニキ：

やわらかくゆでたジャガイモ 2 個、炒めた玉ねぎ 1/2、
バターか生クリーム 大さじ 1、塩、こしょう



カッテージチーズ入りのワレニキ：

カッテージチーズ 200 g、卵の黄身 1 個、
砂糖 大さじ 1

食べる時にお好みでつける： バター、

マヨネーズ、ケチャップ、生クリーム+プレーン
ヨーグルト 1：1、ジャムなど