MLYN

MLYN, СЕМЕЙНАЯ КУХНЯ ПОД ЛИССАБОНОМ

Как это готовить

Спасибо за заказ. Пельмени, вареники, голубцы, фаршированные перцы, блинчики и чебуреки едут к вам замороженными, и именно так тесто, сделанное руками, держит защип до самой кастрюли. Ниже написано, что делать с каждым блюдом, со временем, которое работает на домашней плите. Борщ и капустняк приезжают свежими, их нужно только разогреть. Салаты, сладости и торты уже готовы.

ГЛАВНОЕ ПРАВИЛО

Время считаем с момента всплытия. Все минуты в этом гиде отсчитываются от всплытия, а не от закладки в кастрюлю.

КОРОТКО

БЛЮДО	КАК	ВРЕМЯ
Пельмени	Кипяток, посоленный	**7 мин после всплытия (рыба 5)**
Вареники солёные	Кипяток, посоленный	**4 мин после всплытия**
Вареники сладкие	Вода еле дрожит	**4 мин после всплытия**
Голубцы	Кастрюля, под заправкой, малый огонь	**35–40 мин**
Блинчики	Сковорода под крышкой, умеренно малый огонь	**4–5 мин с каждой стороны**
Чебуреки	1,5–2 см масла, 170–180 °C, поливать сверху	**Перевернуть, когда вздуется, затем 3–4 мин**
Борщ	Кастрюля, малый огонь, под крышкой	**5–7 мин · 5 дней в холодильнике неразогретым**

ПЕРЕД ТЕМ, КАК НАЧАТЬ

1. Сразу в морозилку, −18 °C. Там оно хранится три месяца.
2. Готовьте прямо из морозилки: в кипяток или на горячую сковороду. Замороженное тесто держит защип; как только оттает, слипается и рвётся.
3. То, что уже оттаяло, готовьте в тот же день.
4. Немного посолите воду, прежде чем их класть. Сколько именно, решайте по своему вкусу.
5. Дайте им место: 3–4 литра воды на килограмм. Переполненная кастрюля перестаёт кипеть и начинает тушить.
6. Перемешайте один раз, сразу. Один осторожный оборот держит их подальше от дна.

WhatsApp +351 926 369 792 · **mlyn.pt**



Пельмени

Из морозилки · 10 мин

Свинина, говядина, микс, курица, лосось, тунец

1. Доведите до сильного кипения широкую кастрюлю воды, 3–4 литра на килограмм. Немного посолите по вкусу. Хотите бульон? Положите бульонный кубик.
2. Заложите замороженные пельмени и один раз осторожно перемешайте деревянной ложкой.
3. Они опустятся на дно, потом всплывут. От момента всплытия: 7 минут для мясных начинок; 5 для лосося и тунца.
4. Вынимайте шумовкой, по несколько за раз. Пока горячие, доведите до вкуса: соль, чёрный перец, кусочек масла, что вам по душе.

ГОТОВО, КОГДА. Они высоко держатся на воде, тесто блестит. Выньте один и разрежьте: начинка проварилась. Попробуйте. Помягче? Остальные ещё минуту. Поплотнее? Вынимайте сейчас.

ПОДАВАЙТЕ С. Лучше всего со сметаной. Вкусны и просто так, или в бульоне, если добавили кубик. Капля уксуса, если в вашей семье ели именно так.

ОТ НАШЕЙ КУХНИ. Из 1 кг выходит около 4 щедрых порций. Варите то, что съедите сейчас; остальное сразу обратно в морозилку.



Вареники солёные

Из морозилки · 7 мин

Картофель · капуста · творог

1. Слегка посоленная вода на сильном огне, с большим запасом места.
2. Заложите замороженными и перемешайте один раз.
3. От момента всплытия: 4 минуты. Начинка уже готова, вы варите только тесто.
4. Шумовкой в миску с маслом, затем встряхните миску, чтобы масло покрыло каждый.

ГОТОВО, КОГДА. Тесто мягкое и ровного цвета, защип того же оттенка, что и остальное.

ПОДАВАЙТЕ С. Картофельные подавайте с жаренным на масле золотым луком и щедрой сметаной. Капустные так же. Творожные тоже со сметаной, а если любите, то и с сахаром.

ОТ НАШЕЙ КУХНИ. Остатки лучше оригинала: наутро обжарьте варёные вареники на масле, пока края не станут хрустящими.



Вареники сладкие

Из морозилки · 7 мин

Вишня · черника

1. Снова слегка посоленная вода, но доведённая до еле заметного дрожания. Ягодная начинка набухает, и сильное кипение разрывает защип.
2. Замороженными, по одному слою, и перемешайте один раз.
3. От момента всплытия: 4 минуты.
4. Вынимайте шумовкой и сразу кладите на тарелку с маслом и ложкой сахара.

ГОТОВО, КОГДА. Тесто становится бледным и прозрачным, а начинка чуть подкрашивает его изнутри.
ПОДАВАЙТЕ С. Холодная сметана и сахар. Мёд тоже подойдёт. Сиропом, оставшимся в миске, полейте их сверху.
ОТ НАШЕЙ КУХНИ. Вишнёвые красят всё, чего коснутся. Возьмите светлую миску, и увидите момент, когда они готовы.



Голубцы

Из морозилки · 40 мин

Капустные голубцы с рисом: свинина, говядина, курица, тунец или картофель

1. Плотно выложите замороженные в кастрюлю. Можно в несколько слоёв.
2. Залейте заправкой: мелко нарезанные лук и морковь, 2 столовые ложки сметаны, 1 томатной пасты, стакан воды, соль и лавровый лист.
3. Под крышкой на самом малом огне 35–40 минут. Держите ленивое бульканье по краям.
4. Снимите с огня и дайте им 10 минут постоять. Они становятся плотнее и впитывают соус.

ГОТОВО, КОГДА. Нож проходит сквозь капусту без сопротивления, а соус вокруг загустел.
ПОДАВАЙТЕ С. Соус из кастрюли, ещё сметаны и чёрный хлеб.
ОТ НАШЕЙ КУХНИ. Они разогреваются лучше почти всего, что мы готовим. На второй день в том же соусе они вкуснее всего.



Блинчики

Из морозилки · 10 мин

Блинчики с начинкой: мясо, курица, капуста, грибы, сладкие с творогом

1. Масло на сковороде, огонь умеренно малый. Именно мягкий огонь прогревает середину раньше, чем зарумянится низ.
2. Выложите замороженные швом вниз, оставляя промежуток между ними.
3. Под крышкой по 4–5 минут с каждой стороны, до глубокого золотого цвета и упругости на ощупь.

ГОТОВО, КОГДА. Глубоко золотые с обеих сторон и упругие на ощупь. Разрежьте один пополам: начинка горячая до самой середины.
ПОДАВАЙТЕ С. Сметана. На солёные кладите ложку прямо сверху, пока они горячие.
ОТ НАШЕЙ КУХНИ. Для большой компании подойдёт духовка: 180 °C, 20 минут, перевернуть один раз. Тот же результат, руки свободны.

Из морозилки · 8 мин, во фритюре

Чебуреки

Из морозилки · 8 мин, во фритюре

Жареные пирожки с мясом

1. Налейте 1,5–2 см масла в широкую сковороду и разогрейте до 170–180 °C. Кусочек теста должен сразу зашипеть, а масло оставаться прозрачным.
2. Замороженными, по два: вдвоём они заполняют сковороду.
3. Поливайте сверху ложкой горячим маслом, в котором они жарятся, пока тесто не вздуется и не пойдёт пузырями. Именно вздутие подсказывает, что пора переворачивать.
4. 3–4 минуты со второй стороны, затем на бумагу, чтобы стекло масло.

ГОТОВО, КОГДА. В пузырях, глубокого золотого цвета и лёгкие в руке. Пузыри на поверхности означают, что тесто пропеклось.

ПОДАВАЙТЕ С. Горячими, руками, в течение пяти минут. В этом весь смысл.

ОТ НАШЕЙ КУХНИ. Первый укус делайте, держа чебурек вертикально над тарелкой. Внутри сок, и ему лучше остаться там.



Борщ

Приезжает свежим · 5–7 мин

Свекольный суп с фрикадельками

1. Варим накануне доставки, и он приезжает свежим. Сразу в холодильник: неразогретым стоит около 5 дней.
2. Налейте в кастрюлю, сколько съедите, под крышку, на малый огонь.
3. Помешивайте время от времени, 5–7 минут, пока не прогреется полностью: попробуйте ложку с самого дна.
4. Доведите едва до кипения и снимите. Слабый огонь сохраняет глубокий цвет и чистый вкус.

ГОТОВО, КОГДА. Горячий до последней ложки, глубокий красный цвет, жир блестит на поверхности.

ПОДАВАЙТЕ С. Большая ложка сметаны, свежий укроп, раздавленный чеснок, если едите по-украински. Чёрный хлеб и что-нибудь солёное рядом.

ОТ НАШЕЙ КУХНИ. Грейте только то, что съедите. Разогретый борщ доедают, обратно не ставят. Сначала посмотрите: красный цвет, свежий запах.

Что-то идёт не так, как планировалось? Пришлите нам в WhatsApp фото со строчкой пояснения, и мы подскажем, что делать, пока оно ещё на плите.

WhatsApp +351 926 369 792 **Instagram** @mlyn.pt **mlyn.pt**

Готовим руками, нашей семьёй, для вашей.

Заказывайте снова на mlyn.pt. Бесплатная доставка от 60€.