MLYN

MLYN, СІМЕЙНА КУХНЯ ПІД ЛІСАБОНОМ

Як це готувати

Дякуємо за замовлення. Пельмені, вареники, голубці, фаршировані перці, млинці й чебуреки їдуть до вас замороженими, і саме так тісто, зроблене руками, тримає защіпку аж до каструлі. Нижче написано, що робити з кожною стравою, із часом, який працює на домашній плиті. Борщ і капусняк приїжджають свіжими, їх треба лише розігріти. Салати, солодощі й торти вже готові.

ГОЛОВНЕ ПРАВИЛО

Час рахуємо з моменту, коли спливли. Усі хвилини в цьому гіді відлічуються від спливання, а не від закладання в каструлю.

КОРОТКО

СТРАВА	ЯК	ЧАС
Пельмені	Окріп, посолений	**7 хв після спливання (риба 5)**
Вареники солоні	Окріп, посолений	**4 хв після спливання**
Вареники солодкі	Вода ледь тремтить	**4 хв після спливання**
Голубці	Каструля, під заправкою, малий вогонь	**35–40 хв**
Млинці	Сковорода під кришкою, помірно малий вогонь	**4–5 хв з кожного боку**
Чебуреки	1,5–2 см олії, 170–180 °C, поливати зверху	**Перевернути, коли здується, тоді 3–4 хв**
Борщ	Каструля, малий вогонь, під кришкою	**5–7 хв · 5 днів у холодильнику нерозігрітим**

ПЕРЕД ТИМ, ЯК ПОЧАТИ

1. Одразу в морозилку, −18 °C. Там воно зберігається три місяці.
2. Готуйте просто з морозилки: в окріп або на гарячу сковороду. Заморожене тісто тримає защіпку; щойно відтане, злипається і рветься.
3. Те, що вже відтануло, готуйте того ж дня.
4. Трохи посоліть воду, перш ніж їх класти. Скільки саме, вирішуйте на свій смак.
5. Дайте їм місце: 3–4 літри води на кілограм. Переповнена каструля перестає кипіти й починає тушкувати.
6. Перемішайте один раз, одразу. Один обережний оберт тримає їх подалі від дна.



Пельмені

З морозилки · 10 хв

Свинина, яловичина, мікс, курка, лосось, тунець

1. Доведіть до сильного кипіння широку каструлю води, 3–4 літри на кілограм. Трохи посоліть на свій смак. Хочете бульйон? Покладіть бульйонний кубик.
2. Закладіть заморожені пельмені й один раз обережно перемішайте дерев'яною ложкою.
3. Вони опустяться на дно, потім спливуть. Від моменту спливання: 7 хвилин для м'ясних начинок; 5 для лосося й тунця.
4. Виймайте шумівкою, по кілька за раз. Поки гарячі, доведіть до смаку: сіль, чорний перець, шматочок масла, що вам до душі.

ГОТОВО, КОЛИ. Вони високо тримаються на воді, тісто блищить. Вийміть один і розріжте: начинка проварилася. Скуштуйте. М'якші? Решту ще хвилину. Щільніші? Виймайте вже.

ПОДАВАЙТЕ З. Найкраще зі сметаною. Смачні й просто так, або в бульйоні, якщо додали кубик. Крапля оцту, якщо у вашій родині їли саме так.

ВІД НАШОЇ КУХНІ. З 1 кг виходить приблизно 4 щедрі порції. Варіть те, що з'їсте зараз; решта одразу повертається в морозилку.



Вареники солоні

З морозилки · 7 хв

Картопля · капуста · сир

1. Трохи посолена вода на сильному вогні, з великим запасом місця.
2. Закладіть замороженими й перемішайте один раз.
3. Від моменту спливання: 4 хвилини. Начинка вже готова, ви варите тільки тісто.
4. Шумівкою в миску з маслом, тоді струсніть миску, щоб масло вкрило кожен.

ГОТОВО, КОЛИ. Тісто м'яке й рівного кольору, защіпка того ж відтінку, що й решта.

ПОДАВАЙТЕ З. Картопляні подавайте зі смаженою на маслі золотою цибулею і щедрою сметаною. Капустяні так само. Сирні теж зі сметаною, а якщо любите, то й із цукром.

ВІД НАШОЇ КУХНІ. Залишки кращі за оригінал: наступного ранку підсмажте варені вареники на маслі, доки краї не стануть хрусткими.



Вареники солодкі

З морозилки · 7 хв

Вишня · чорниця

1. Знову трохи посолена вода, але доведена до ледь помітного тремтіння. Ягідна начинка розбухає, і сильне кипіння розриває защіпку.
2. Замороженими, по одному шару, і перемішайте один раз.
3. Від моменту спливання: 4 хвилини.
4. Виймайте шумівкою й одразу кладіть на тарілку з маслом і ложкою цукру.

ГОТОВО, КОЛИ. Тісто стає блідим і прозорим, а начинка ледь підфарбовує його зсередини.
ПОДАВАЙТЕ З. Холодна сметана й цукор. Мед теж пасує. Сиропом, що лишився в мисці, полийте їх зверху.
ВІД НАШОЇ КУХНІ. Вишневі фарбують усе, чого торкнуться. Візьміть світлу миску, і побачите момент, коли вони готові.



Голубці

З морозилки · 40 хв

Капустяні голубці з рисом: свинина, яловичина, курка, тунець або картопля

1. Щільно викладіть заморожені в каструлю. Можна в кілька шарів.
2. Залийте заправкою: дрібно нарізані цибуля й морква, 2 столові ложки сметани, 1 томатної пасти, склянка води, сіль і лавровий лист.
3. Під кришкою на найменшому вогні 35–40 хвилин. Тримайте ліниве булькання по краях.
4. Зніміть з вогню і дайте їм 10 хвилин постояти. Вони стають щільнішими й вбирають соус.

ГОТОВО, КОЛИ. Ніж проходить крізь капусту без опору, а соус довкола загуснув.
ПОДАВАЙТЕ З. Соус із каструлі, ще сметани і чорний хліб.
ВІД НАШОЇ КУХНІ. Вони розігріваються краще за майже все, що ми готуємо. На другий день у тому ж соусі вони найсмачніші.



Млинці з начинкою

З морозилки · 10 хв

Млинці з начинкою: м'ясо, курка, капуста, гриби, солодкі з сиром

1. Масло на сковороді, вогонь помірно малий. Саме м'який вогонь прогріває середину раніше, ніж зарум'яниться низ.
2. Викладіть заморожені швом донизу, залишаючи проміжок між ними.
3. Під кришкою по 4–5 хвилин з кожного боку, до глибокого золотого кольору й пружності на дотик.

ГОТОВО, КОЛИ. Глибоко золоті з обох боків і пружні на дотик. Розріжте один навпіл: начинка гаряча до самої середини.
ПОДАВАЙТЕ З. Сметана. На солоні кладіть ложку просто зверху, поки вони гарячі.
ВІД НАШОЇ КУХНІ. Для великої компанії підійде духовка: 180 °C, 20 хвилин, перевернути один раз. Той самий результат, руки вільні.

З морозилки · 8 хв, у фритюрі

Чебуреки

З морозилки · 8 хв, у фритюрі

Смажені пиріжки з м’ясом

1. Налийте 1,5–2 см олії у широку сковороду й розігрійте до 170–180 °C. Шматочок тіста має одразу зашипіти, а олія лишатися прозорою.
2. Замороженими, по два: удвох вони заповнюють сковороду.
3. Поливайте їх зверху гарячою олією зі сковороди, доки тісто не піде пухирцями. Саме пухирці підказують, що час перевертати.
4. 3–4 хвилини з другого боку, тоді на папір, щоб стекла олія.

ГОТОВО, КОЛИ. У бульбашках, глибокого золотого кольору й легкі в руці. Бульбашки на поверхні означають, що тісто пропеклося.

ПОДАВАЙТЕ З. Гарячими, руками, протягом п’яти хвилин. У цьому весь сенс.

ВІД НАШОЇ КУХНІ. Перший укус робіть, тримаючи чебурек вертикально над тарілкою. Усередині сік, і йому краще лишитися там.



Борщ

Приїжджає свіжим · 5–7 хв

Буряковий суп із фрикадельками

1. Ми варимо його напередодні доставки, тож він приїжджає свіжим. Одразу в холодильник, щойно приїхав: нерозігрітим він стоїть там близько 5 днів.
2. Налийте в каструлю стільки, скільки з’їсте, під кришку, на помірно малий вогонь.
3. Помішуйте час від часу, 5–7 хвилин, поки не прогріється повністю: скуштуйте ложку з самого дна.
4. Доведіть ледь до кипіння і зніміть. Слабкий вогонь зберігає глибокий колір і чистий смак.

ГОТОВО, КОЛИ. Гарячий до останньої ложки, глибокий червоний колір, жир блищить на поверхні.

ПОДАВАЙТЕ З. Велика ложка сметани, свіжий кріп, розчавлений часник, якщо їсте по-українськи. Чорний хліб і щось солоне поруч.

ВІД НАШОЇ КУХНІ. Розігрівайте тільки те, що з’їсте, решта чекає в холодильнику. Розігрітий борщ доїдають, назад його не ставлять. Спершу подивіться: глибокий червоний колір, свіжий запах.

Щось іде інакше, ніж планувалося? Надішліть нам у WhatsApp фото з рядком пояснення, і ми підкажемо, що робити, поки воно ще на плиті.

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

Готуємо руками, нашою родиною, для вашої.

Замовляйте знову на mlyn.pt. Безкоштовна доставка від 60€.