

# Юрий Игнатов задал пельменям жару

Финалист проекта «Народный артист-2» человек талантливый и идейный. Даже к обычным делам он подходит творчески. Вот и для приготовления традиционных русских пельменей Юра нашел новый способ, рецепт которого рассказал «Телесемь».



Я не люблю тратить много времени на приготовление пищи, — признался Юрий «Телесемь». — Предпочитаю использовать его более продуктивно. Поэтому мой основной рацион — различные полуфабрикаты — сосиски, пельмени, котлетки, которые я «украшаю» соусами и приправами. По утрам я обычно сплю до последнего, а в оставшееся время успеваю сооб-

разить только яичницу. В еде я непривередлив, поэтому такое меню меня вполне устраивает. Главное, чтобы на столе был мой любимый напиток — молоко, я его с детства обожаю. Когда раньше летом жил у бабушки, часто покупал булку свежего хлеба и съедал ее в один присест, запивая деревенским молоком. Я даже пельмени могу запивать холодным молоком.

## «Народные» пельмени

Нам понадобится:

- 0,5 кг пельменей
- 150 г сыра
- 100 г майонеза
- 100 г кетчупа
- 3–4 ст. л. соевого соуса
- пучок зеленого лука

время приготовления 30 минут

количество порций 4 порции

калорийность 1 порции 400 ккал

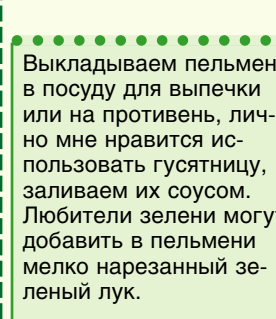
примерная стоимость блюда 100 рублей

\* Цены магазина «Вишенка».



1

«Изюминка» этого блюда — соус, в котором запекаются пельмени. Для его приготовления берем майонез и кетчуп (или томатную пасту) в равных пропорциях, перемешиваем. В получившуюся смесь добавляем соевый соус и приправу для мяса.



2

Выкладываем пельмени в посуду для выпечки или на противень, лично мне нравится использовать гусятницу, заливаем их соусом. Любители зелени могут добавить в пельмени мелко нарезанный зеленый лук.



3

Натираем сыр и посыпаем им пельмени. Желательно, чтобы сыр был соленых сортов, это придаст блюду особый вкус. В таком случае его можно больше не солить.



5

Если пельмени приобрели золотистый и загорелый вид значит, они готовы к употреблению. Для вкуса блюдо можно сбрызнуть соком лимона.



4

Ставим блюдо в духовку, разогретую до 250–300 градусов, на 30–35 минут.



6

Обед «народного артиста» готов! Прошу к столу!

Жару подавала Татьяна ТОВОЛЖАНОВА  
фото автора