**Антон Крупенин, бренд-шеф SheLESt, предлагает приготовить именно такие! Это, кстати, блюдо из фестивального сета «Тайгастро».**

Пельмени из свекольного теста с олениной и бульоном

Сначала делаем свекольное тесто:

Мука — 500 г

Масло растительное — 15 г

Яйцо — 2 шт.

Сок свеклы — 200 г

Соль — 3 г

Смешать свекольный сок с солью, довести до кипения и после этого заварить им муку с яйцом. Раскатать тесто в пласты.

Переходим к пельменям!

Ингредиенты:

Оленина — 1500 г

https://dikoed.ru/catalog/olen/

Жир говяжий — 200 г

Лук репчатый — 150 г

Вода — 200 г

Соль — 8 г

Перец — 2 г

Семена фенхеля — 3 г

Кориандр — 5 г

Прокрутить оленину через крупную решетку. Добавить мелко нарезанный лук, воду, прокаленные и измельченные специи, соль и перец. Хорошо вымесить. Оставить в холодильнике на 1 час. Достать тесто и приступить к лепке пельменей. Отварить пельмени и подать с бульоном.

