

# Пянсе

## Что нужно

- Мука — 600 г
- Дрожжи сухие — 7 г
- Вода — 300 мл
- Говядина — 300 г
- Лук репчатый — 1 шт.
- Чеснок (зубчики) — 3 шт.
- Капуста белокочанная — 500 г
- Сахар — 1 чайная ложка
- Соль — по вкусу
- Чёрный молотый перец — по вкусу
- Масло растительное — 2 столовые ложки



- Раствори дрожжи и сахар в тёплой воде и оставь на время.
- Муку просей, смешай с солью. Теперь влей растворённые дрожжи и замеси тесто. Затем накрой тесто полотенцем и дай ему отдохнуть.
- Мякоть говядины промой, обсуши, нарежь кусками и пропусти через мясорубку.
- Теперь надо очистить, промыть и мелко нарезать капусту. Потом слетка посоли и разомни её руками. Затем положи в сковороду и туши под закрытой крышкой, периодически помешивая, 10–15 минут.
- Лук и чеснок очисти, промой и мелко нарежь.
- А теперь соедини овощи с фаршем, посоли и поперчи по вкусу, тщательно перемешай.
- Слепи из теста шарики (на крупный пирожок), раскатай их в круглые лепёшки, выложи на каждую начинку и залепи края. У тебя должны получиться пирожки.
- Готовь пянсе в пароварке около 40 минут. Только не открывай крышку, чтобы не выпустить пар!