

# Пельмени

⌚ 20-25 минут

## Вам понадобится

Пельмени	350 г
Масло сливочное	20 г
Лист лавровый	1 г
Кипяток (95°C)	400 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

## Инвентарь

Фольгированная форма — 31 x 21 x 5 см

## Приготовление

**1** В форму налить кипяток, добавить сливочное масло и специи, лавровый лист. Выложить пельмени, перемешать.

**2** Накрыть форму листом фольги, подвернуть края.

**3** Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя 230°. Установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 16-18 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Поставить форму с пельменями. Закрыть крышку. Нажать «Старт».