


## 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».