

Вареники с творогом, мятой и медом

40—55 Мин.

Способ приготовления

1. Первым делом отварите гречку, приправив ее щепоткой соли.
2. Далее замешайте все ингредиенты для теста до однородного состояния, прикройте и оставьте отдохнуть на 20 минут.
3. Для начинки смешайте готовую гречку с творогом, мятой и сахаром.
4. Присыпьте кухонную поверхность мукой и раскатайте тесто скалкой в пласт толщиной 2 миллиметра. Вырежьте кружки, положите начинку посередине и закройте вареники, сделав защипы вилкой.
5. Подержите вареники в кипящей воде 2-4 минуты, затем сразу смажьте их смесью расплавленного сливочного масла и меда. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Для теста:

300 г	Мука
200 мл.	Кефир
0.5 ст.л.	Сахар
0.5 ч.л.	Соль морская

Для начинки:

330 г	Творог
100 г	Гречка
2 ст.л.	Сахар
50 г	Сливочное масло
2 ст.л.	Мед
1 ст.л.	Мята измельченная