



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

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!

