

Вареники з картоплею, сиром і смаженою цибулею

70—75 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

Для тіста:

100 мл	Теплої води
30 мл	Молока
1 ст.л.	Олії
0.5 ч.л.	Солі

Для начинки:

350 г	Картопляного пюре
180 г	Свіжого кисломолочного сиру
1 ст.л.	Сметани
60 г	Тертого сиру
0.5 ч.л.	Солі
0.5 ч.л.	Паприка підкопчена
20 г	Вершкового масла
4 ст.л.	Смаженої цибулі Kotányi
100 г	Сметани
1 ст.л.	Свіжої петрушки

Приготування

1. У мисці змішайте воду, олію, молоко та сіль, перемішайте вінчиком. Додайте борошно, замісіть руками м'яке, еластичне тісто (приблизно 10 хвилин). Якщо тісто занадто липке, додайте 1–2 ст. л. борошна. Сформуйте кулю, загорніть у плівку й залиште відпочити на 30 хвилин.
2. Для начинки змішайте картопляне пюре, обидва види сиру, сметану, сіль, копчену паприку. Сформуйте з маси невеликі кульки та викладіть їх на тарілку.
3. Поділіть тісто навпіл. Одну половину загорніть у плівку, іншу розкачайте дуже тонко — приблизно до 1 мм. За допомогою склянки або формочки (6–7 см у діаметрі) виріжте кружальця.
4. Покладіть у центр кожного кружальця кульку начинки, змастіть краї водою та защипніть. За бажанням зробіть хвилястий край. Повторіть із рештою тіста й начинки.
5. Доведіть підсолену воду до кипіння. Опустіть кілька вареників і варіть 2–3 хвилини, поки вони не спливуть на поверхню. Вийміть шумівкою, зцідіть і викладіть на тарілку. Варіть решту вареників партіями (залежно від розміру каструлі).
6. На сковороді розтопіть масло. Додайте зварені вареники та обсмажте кілька хвилин до золотистої скоринки. Подавайте зі смаженою цибулею, сметаною та петрушкою.