



### Ингредиенты 4 Порции 🖊 = Kotányi Produkte

#### Лля теста:

350 г Мука

100 мл Вода

30 мл Молоко

1 ст.л. Растительное масло

0.5 ч.л. **♦** Соль морская

#### Для начинки:

350 г Картофельное пюре

180 г Творог

60 г Тертый сыр

1 ст.л. Сметана

0.5 ч.л. **♦** Соль морская

**♦** Красный перец паприка копченая

молотая

0.5 ч.л. Лук репчатый

сушеный

20 г Сливочное масло

#### Для подачи:

0.5 ч.п.

▶ Приправа Лук 4 ст.л.

жареный

100 г Сметана

Свежая петрушка

# Вареники с картофелем, сыром и жареным луком

**ल** 70−75 Мин. ♀♀♀

## Способ приготовления

- В миске смешайте воду, масло, молоко и соль, затем взбейте венчиком. Добавьте муку, перемешайте и замесите вручную гладкое, мягкое тесто. Если тесто слишком липкое, добавьте 1-2 столовые ложки муки. Скатайте из теста шар, заверните в пищевую пленку и оставьте на 30 минцт.
- Для начинки смешайте картофельное пюре, сыр, творог, сметанц, соль, копченую паприку и сушеный лук. Сформируйте из смеси небольшие шарики и выложите их на противень.
- Разделите отдохнувшее тесто пополам. Одну половину заверните в пищевую пленку, а другую раскатайте тонко, толщиной около 1 мм. Вырежьте кружочки круглой формой или стаканом (диаметром 6-7 см).
- Положите по одному шарику начинки в центр каждого кружочка теста, смажьте края водой и защипните. При желании защипните и закрутите края, чтобы получился волнистый узор. Повторите то же самое с оставшимся тестом и начинкой.
- Доведите до кипения кастрюлю с подсоленной водой. Опустите в нее вареники и варите 2–3 минуты, пока они не всплывут на поверхность. Выньте шумовкой, дайте воде стечь и выложите на противень. Готовьте оставшиеся вареники порциями (в зависимости от размера кастрюли).
- Растопите сливочное масло в сковороде. Добавьте отваренные вареники и обжаривайте несколько минут до образования золотистой корочки. Подавайте с жареным луком, сметаной и петрушкой. Приятного аппетита!



