

Вареники с картофелем, сыром и жареным луком

70—75 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Для 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
0.5 ч.л.	Красный перец паприка копченая молотая
0.5 ч.л.	Лук репчатый сушеный
20 г	Сливочное масло

Для подачи:

4 ст.л.	Приправа Лук жареный
100 г	Сметана
	Свежая петрушка

Способ приготовления

1. 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 минут.
2. Для начинки смешайте картофельное пюре, сыр, творог, сметану, соль, копченую паприку и сушеный лук. Сформируйте из смеси небольшие шарики и выложите их на противень.
3. 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).
4. 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.
5. 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).
6. 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!

