



# Вареники с картофелем, сыром и жареным луком

🕒 70–75 Мин. 🍴🍴🍴

## Способ приготовления

### 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

- 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 шарикун 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!

