

«Приготовление вареников с картошкой»



Гудаева Галина Викторовна

Продукты

Для теста:

Вода - 1 ст.

Мука - 3 ст.

Соль - 1 ч.л

Для начинки:

Картофель - 600 г

Соль - по вкусу

Перец черный - 0,25 ч.л.

Для заправки:

Масло растительное - 100 мл

Лук репчатый - 1-2 шт.

*Картофель очистите,
нарежьте крупно и
сварите в подсоленной
воде. Воду слейте,
положите в кастрюлю
половину сливочного масла
и сделайте пюре*



*Лук мелко нарежьте и
обжарьте на
растительном масле до
красивого румяного цвета*



*Просейте муку в миску
и перемешайте ее с солью.*



*Соду добавьте в
сметану и
хорошенько
перемешайте.*



*Сметану с содой добавьте в муку,
перемешайте и, постоянно
помешивая и подливая воду,
замесите тесто средней густоты*



Хорошенько вымесите тесто и заверните его минут на 15-20 в пленку или кулек, чтобы тесто чуть-чуть выстоялось и не обветрилось



*Картофельное пюре поперчите,
добавьте в него половину жареного лука
и хорошо все перемешайте*



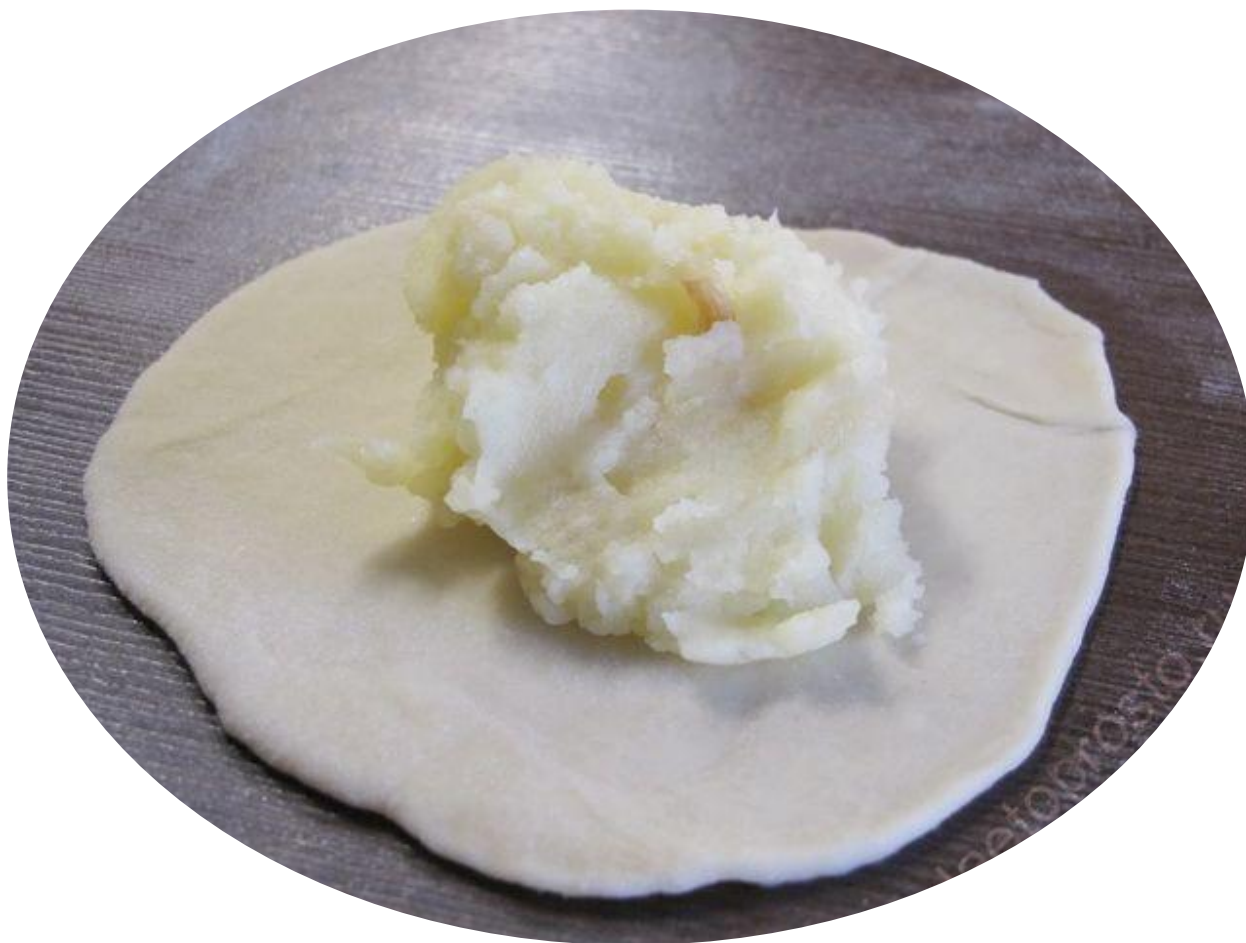
От готового теста отрежьте примерно четверть, скатайте из этого куса колбаску толщиной около 3 см, которую нарежьте на кусочки толщиной около 1,3 см. Остальное тесто держите в пленке.



*Раскатайте кусочки теста в
нетолстые кружочки. Заготовки из
теста держите под салфеткой,
чтобы они не пересыхали*



*На середину кружочка положите
неполную чайную ложечку начинки*



*Края вареника тщательно залепите.
При желании можно украсить край
вареника «косичкой»*



*Вареники опустите в кипящую
подсоленную воду, слегка помешайте,
чтобы они не прилипли ко дну, и
варите 2-3 минуты после
всплывания*



Сваренные вареники вынимайте шумовкой и кладите в миску с оставшимся сливочным маслом. Посыпьте вареники оставшимся жареным луком, а при желании зеленью. Можно есть вареники и со сметаной

