

# *Вареники с картошкой*

---

*Учитель технологии  
МОУ-лицей №4  
г. Краснодар  
Наумченко Н.В.*



## Для теста:

- 3 стакана муки
- 3 ст. ложки сметаны
- 1/2 ч. ложки соли
- 1/2 ч. ложки соды
- Около 100 мл воды

## Для начинки:

- 5-6 картофелин
- 2 луковицы
- 70-100 г сливочного масла
- молотый перец



# Способ приготовления

---

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





---

**Лук мелко нарежьте.**



**Обжарьте на растительном масле до красивого румяного цвета.**

---

**Просейте муку в  
миску**



**Перемешайте с  
солью.**







**Соду добавьте в сметану и хорошенько перемешайте.**





**Сметану с содой  
добавьте в муку,  
перемешайте**



**Постепенно  
помешивая  
подливайте воду,  
замесите тесто  
средней густоты.**



## **Хорошенько вымесите тесто**



**Заверните его минут  
на 15-20 в плёнку  
или кулёк, чтобы  
тесто чуть-чуть  
выстоялось и не  
обветрилось.**







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



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



**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**







- 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, посыпьте вареники жареным луком, а при желании можно есть со сметаной.



---

*Приятного аппетита!*



Guestbook