

Мое любимое блюдо



Вареники

- Муку просеять, добавить яйца и соль. замешивать тесто для вареников на одних желтках и Добавить воды по чуть-чуть. Замесить вот такое крутое тесто. Но смотрите внимательно за консистенцией - тесто должно быть нежным и мягким.

- Пока тесто отдыхает, приготовить начинку. Отварить картофель в подсоленной воде (потом слить всю воду). Пока картофель горячий, размять специальной давилкой (не блендером, иначе будет очень жидкое пюре), посолить, поперчить.

- тесто очень тоненько, потом из него вырезает круги рюмочкой или режет этот пласт на квадраты. деревянным (от количества муки). Третью или четверть теста скатать вот такой колбаской Эту колбаску нарезаем кусочками небольшими - толщиной 1-1,5 с Кусочки обваливаем в муке И так всю "колбаску" режем

- Каждый кусочек раскатать в кружок - не тонко. Взять немного начинки, положить на середу Начинки нужно положить столько, чтобы без усилий соединить края вареника



- Уложить на присыпанную поверхность. Я выкладывала на тарелку, щедро присыпанную мукой, и на дощечку. Можно попробовать выкладывать на пищевую пленку, бумагу для выпечки. Только лучше перестраховаться и все же присыпать мукой. Очень будет жаль если тесто приклеится - вся начинка останется в кастрюльке.

- Вскипятить воду (лучше всего варить в широкой неглубокой кастрюле или казанке). Посолить, бросить вареники и варить минуты 2 - максимум 3. Больше не надо - начинка там готова.
- Готовые вареники выловить шумовкой, перемешать с оставшимся поджаренным лучком и подавать.
- Приятного аппетита!

Спасибо за внимание!