

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