

Приготовление ленивых вареников с творогом и манкой.

Выполнил:

Симагин Александр П.19А

Нам понадобится:



1. Творог - 400 гр.
2. Яйца - 1 шт.
3. Манка - 3 ст. л.
4. Мука - 3 ст. л.
5. Сахар - 2 ст. л.
6. Соль - 0,5 чайн. л.



1. Творог размять вилкой, добавить манку, перемешать, оставить на 10-15 минут.

2. Затем добавить соль, сахар, яйцо и муку, перемешать и замесить тесто.





3. Руки смачиваем в воде, берем немножко теста и скатываем в шарик, бросаем в кипящую воду.



4. Когда вареники по всплывают, достаем их шумовкой. Затем выкладываем на тарелку и подаем горячими.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

