

ВАРЕНИКИ

ВАРЕНИКИ НА
ЛЮБОЙ ВКУС



АНДРЕЙ КЛИМЕНКО

6+

Андрей Клименко

Вареники

«ЛитРес: Самиздат»

2019

Клименко А. А.

Вареники / А. А. Клименко — «ЛитРес: Самиздат», 2019

Вареники на любой вкус - самые разные виды домашних рецептов вкуснейших вареников. Вареники - это блюдо, которое подходит и на завтрак, и на обед и на ужин. В книге собрано 18 европейских рецептов приготовления вареников, а также 13 необыкновенных начинок для вареников. Такое должен попробовать каждый! Дизайн обложки: Black-Lemon-Design (Владимир Слипец)

Содержание

Ленивые вареники	6
Вареники с картошкой и грибами	7
Конец ознакомительного фрагмента.	9

В книге и для оформления обложки использованы фотографии с <https://pixabay.com/> по лицензии СС0.

Ленивые вареники

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Творог 9%-ный 500 г

Яйцо куриное 1 штука

Манная крупа 2 столовые ложки

Пшеничная мука щепотка

Сливочное масло 1 столовая ложка

Сахар 1 столовая ложка

Соль по вкусу

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Воду (примерно 1 литр) поставить на большой огонь, посолить по вкусу – хватает большой щепотки. В творог разбить яйцо, добавить сахар и манку и тщательно все перемешать.

2. Рабочую поверхность присыпать мукой, обвалить в ней половину творожной смеси, скатать в колбаску диаметром около двух сантиметров и нарезать ромбиками шириной примерно полтора сантиметра. Такой размер – буквально на один укус, любители могут нарезать и крупнее.

3. Готовые вареники опустить в кипящую воду и стоять наготове с шумовкой: как только вареники начнут всплывать, их нужно вынимать и складывать в подготовленную посуду со сливочным маслом на дне.

4. Когда все вареники будут готовы, тщательно их перемешать и выложить в глубокую тарелку. Подавать со сметаной или фруктами.

Вареники с картошкой и грибами



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тесто для вареников 1 кг
Картофель 1/2 кг
Лук репчатый 3 штуки
Морковь 1 штука
Шампиньоны 100 г
Растительное масло 20 мл
Сливочное масло 80 г
Сметана 150 г
Лавровый лист 1 штука
Специи по вкусу
Соль по вкусу
Перец черный молотый по вкусу

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Для теста смешать 0,5 килограмма пшеничной муки и 430 грамм картофельного крахмала, разбить в смесь 4 яйца, размять массу руками. Постепенно влить холодную воду, начав с одной столовой ложки, и добавлять по необходимости: тесто должно стать однородным.

Положить ком на присыпанную мукой поверхность и хорошо его размять, тесто должно стать шелковистым и не липнуть к рукам. Накрывать пленкой, дать постоять при комнатной температуре двадцать минут. Раскатать в пласт толщиной 3 мм и вырезать кружки диаметром около 8 см.

Очищенные и разрезанные пополам картофелины закинуть в кастрюлю с водой, туда же отправить луковицу и морковь;

Их можно предварительно обжечь горелкой для более сильного вкуса. Поставить кастрюлю на средний огонь. Добавить лавровый лист и специи по вкусу, посолить и варить до мягкости картошки. Лук и морковь выбросить, воду слить.

3. Нарезать шампиньоны и оставшийся лук мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до мягкости, дать остыть.

4. Картофель превратить в пюре толкушкой, смешать с луком и шампиньонами. Попробовать, посолить и поперчить, если нужно.

5. Слепить вареники: на один кружок теста брать примерно две чайные ложки начинки. Можно взять и больше – для крупных вареников.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.