

Илья Мельников

Вареники, клецки, галушки



Кулинария

Илья Мельников

Вареники, клецки, галушки

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Вареники, клецки, галушки / И. В. Мельников — «Мельников И.В.», — (Кулинария)

Приготовление вареников требует времени и сил, которых, как правило, постоянно не хватает. Проще купить полуфабрикат, а дома опустить его в крутой кипяток. Но разве найдешь в магазине вареники с вишнями, картофелем и грибами, с черникой или яйцами? Эта книга знакомит читателя с дюжиной новых и старых рецептов приготовления домашних вареников, рецептами клецек и галушек. Подробное описание процесса приготовления теста и начинок, подготовки готовых блюд к подаче на стол дает возможность молодой хозяйке выйти из этого испытания кулинарных навыков с честью.

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Рецепты приготовления вареников	5
Вареники с творогом	5
Вареники с творогом древнерусские	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Илья Мельников

Вареники, клецки, галушки

Рецепты приготовления вареников

Вареники с творогом

Продукты для теста: 500 г муки, 2 яйца, 150 г воды, щепотка соли.

Продукты для начинки: 700 г творога, 3 яйца, соль или сахар по вкусу.

Приготовление теста.

Просеять муку в миску, сделать в ней воронку, вбить в воронку яйца, добавить соль и влить холодную воду. Замесить тесто и сразу разделять из него вареники с творогом.

Приготовление начинки.

Свежий творог тщательно отжать. Для этого нужно завернуть его в марлю и положить на 3 часа под пресс. Готовый творог смешать с остальными продуктами, по вкусу посолить всю массу и хорошенько вымешать.

Приготовление вареников.

Из приготовленного теста разделить круглые заготовки для вареников. На один край кружочка теста положить ложечку подготовленной начинки, всыпать половину чайной ложки сахара и хорошо слепить края вареника. Разделанные вареники сразу же опускать в кипящую подсоленную воду и варить 5-7 минут. Всплывшие вареники переложить шумовкой в кастрюлю с подогретым маслом. Вареники не перемешивать, а только слегка встряхнуть, чтобы не слипались. Подавать горячими со сметаной. Если в начинку вареников сахар не добавлялся, то им можно посыпать вареники сверху. Сахар по вкусу можно смешать с молотой корицей, а вместо сметаны полить вареники растопленным сливочным маслом.

Вареники с творогом древнерусские

Продукты для теста: 500 г муки, 2 яйца, 150 г воды, щепотка соли.

Продукты для начинки: 700 г творога, 3 ложки сметаны, сахар по вкусу.

Приготовление теста.

Просеять муку в миску, сделать в ней воронку, вбить в воронку яйца, добавить соль и влить холодную воду. Замесить гладкое, не прилипающее к рукам тесто, переложить тесто на опыленную мукой разделочную доску и сразу разделять из него вареники.

Приготовление начинки.

Хорошо отжатый сухой творог протереть через металлическое сито и добавить сахар и сметану. Всю массу тщательно перемешать и растереть.

Приготовление вареников.

Из приготовленного теста, предварительно раскатанного на опыленной мукой разделочной доске, вырезать стаканом круглые заготовки для вареников, начинать их творожным фаршем, хорошенько слепить края вареников и отварить их в подсоленном кипятке в течение 8-10 минут. Всплывшие готовые вареники вынуть шумовкой, отцедить остатки воды, переложить на жаростойкое блюдо, залить 2 стаканами сметаны и поставить в духовку, чтобы вареники подрумянились.

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.