

# *«Приготовление вареников с картошкой»*



Гудаева Галина Викторовна

## ***Продукты***

***Для теста:***

***Вода - 1 ст.***

***Мука - 3 ст.***

***Соль - 1 ч.л***

***Для начинки:***

***Картофель - 600 г***

***Соль - по вкусу***

***Перец черный - 0,25 ч.л.***

***Для заправки:***

***Масло растительное - 100 мл***

***Лук репчатый - 1-2 шт.***

*Картофель очистите,  
нарежьте крупно и  
сварите в подсоленной  
воде. Воду слейте,  
положите в кастрюлю  
половину сливочного масла  
и сделайте пюре*



*Лук мелко нарежьте и  
обжарьте на  
растительном масле до  
красивого румяного цвета*



*Просейте муку в миску  
и перемешайте ее с солью.*



*Соду добавьте в  
сметану и  
хорошенько  
перемешайте.*



*Сметану с содой добавьте в муку,  
перемешайте и, постоянно  
помешивая и подливая воду,  
замесите тесто средней густоты*



*Хорошенько вымесите тесто и заверните его минут на 15-20 в пленку или кулек, чтобы тесто чуть-чуть выстоялось и не обветрилось*





*Картофельное пюре поперчите,  
добавьте в него половину жареного лука  
и хорошо все перемешайте*



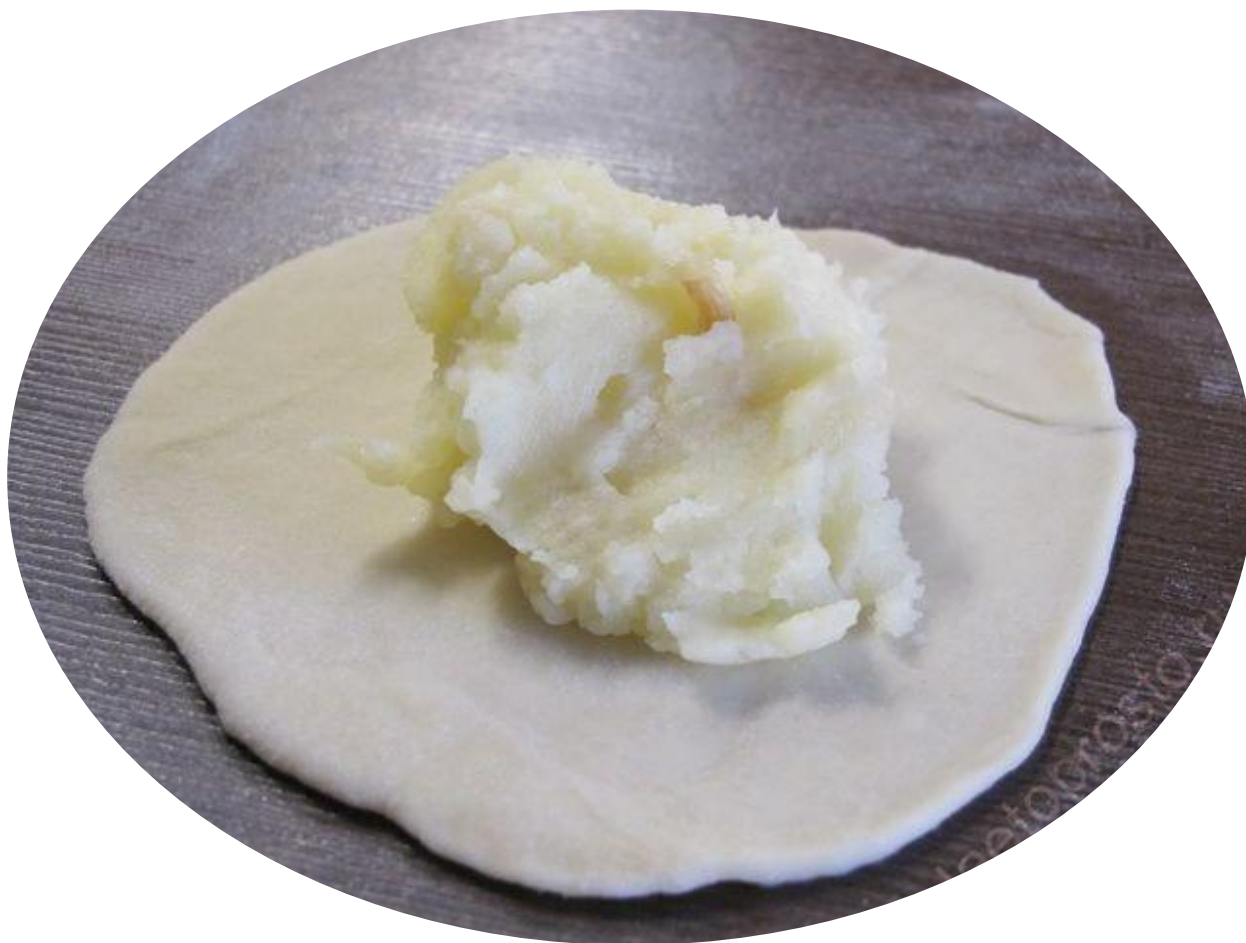
*От готового теста отрежьте примерно четверть, скатайте из этого куска колбаску толщиной около 3 см, которую нарежьте на кусочки толщиной около 1,3 см. Остальное тесто держите в пленке.*



*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.  
При желании можно украсить край  
вареника «косичкой»*



*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 с оставшимся сливочным маслом. Посыпьте вареники оставшимся жареным луком, а при желании зеленью. Можно есть вареники и со сметаной*

