

Вареники

Сегодня мы будем готовить традиционное русское блюдо – вареники.

Нам понадобится:

Мука 600 грамм

Вода 200 миллилитров

Соль, перец

Картофель 500 грамм

Лук одна или две штуки

Ну а теперь начинаем готовить.

Сначала делаем тесто. Наливаем воду. Всыпаем соль.

Всыпаем муку. Месим тесто в комбайне или руками.

А теперь делаем начинку. Чистим картофель. Моем картофель. Режем картофель кубиками. Варим картофель.

Чистим лук. Режем лук. Выливаем масло. Обжариваем лук.

Помешиваем лопаткой. Сливаем воду. Солим картофель.

Перчим. Мнём картофель толкушкой. Добавляем лук.

Перемешиваем.

Раскатываем тесто. Кладём начинку. Лепим вареники.

Наверное, это мой самый любимый момент в приготовлении.

Кипятим воду. Бросаем вареники в кипящую воду.

Достаём вареники. Вареники варятся очень быстро. Где-то 5 минут.

Подаём вареники с маслом или со сметаной. Посыпаем зеленью. Вареники готовы. Приятного аппетита!

