Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Вареники с картошкой

5 декабря 2012 14:13 · https://open-cook.ru/recipes/vareniki-s-kartoshkoj



Вареники с картошкой – это вареники с картошкой! Готовятся быстро и легко, продуктов уходит мало, а вот удовольствия от них получаешь очень много. Обязательное дополнение к вареникам – сметана! И их как и пельмени можно заготовить впрок.

Ничего сложного в варениках нет. В моей семье для них готовят такое же тесто как и для пельменей

Для начинки понадобилось:

- 600 гр картофеля очищенного
- 50 гр сливочного масла

- теплое молоко (по вкусу)
- соль

Картофель отвариваем, разминаем в пюре толкушкой, добавляем соль и масло. Хорошенько перемешиваем и добавляем молоко, снова перемешиваем. Молоко берите по своему разумению, но чтобы было не слишком жидкое.

Тесто тонко раскатываем, где-то 2-3 мм. Вырезаем из него стопкой или тонким бокалом кружки. Выкладываем на середину кружков начинку и защипываем края так, чтобы получился полукруг. Из указанного в рецепте количества теста у меня получилось 3 стандартные доски.

Вареники складываем на доски или тарелки, присыпанные мукой и убираем в морозильную камеру. Вот после того,как они замерзнут, их можно сложить в пакет и убрать назад до востребования.



Для мужа-мясоеда к вареникам пожарила немножко мяса с луком.



Для вареников доводим воду в кастрюле до кипения. Вот точные пропорции вам не скажу, но воды должно быть много, примерно так как указано на пачках с пельменями. Солим. В кипящую воду закидываем вареники и после всплытия варим их минуты 2-3.



Готовые вареники сдабриваем сливочным маслом.



Собственно почти все, осталось только добавить сметану!

Но для мужа выложила сверху мяса с луком.



И сметану.



Приятного аппетита!



Комментарии: 8

Наталья # 06:40 6.12.2012

Быстро, просто и вкусно! Вариант с зажаркой особенно привлекателен! Обязательно приготовлю. Анют, как считаешь, а можно использовать готовое тесто (ну чтоб совсем быстро было)?

Анна Нечаева # 07:21 6.12.2012

Спасибо, Наталья!
Ну некоторые хозяюшки используют готовое тесто из кулинарий. Можно сделать тесто и заморозить его частями.
А вообще, самое быстрое, потратить 40 минут на приготовление (именно столько ушло у меня и я никуда не торопилась) в выходные и заморозить частями, а потом доставать и опускать сразу в кипящую воду.

Мария # 12:04 14.12.2012

Очень люблю вареники с картошкой)))

вареники с картошкой # 05:10 16.12.2012

А мы к вареникам с картошкой делаем мелко порезанный чеснок (кубики 1-1,5 мм)в подсолнечном масле. Вареник уже сваренный, делим пополам маленькой ложечкой, внутрь на картошку кладем чеснок с маслом и.... объедение!

Анна Нечаева # 18:56 17.12.2012

Ого! Впервые слышу о таком! Мы в январе как раз устраиваем день пельменей и вареников, буде заготавливать впрок и обязательно попробуем сделать, как вы рассказывате :) Тем более, я обожаю чеснок (правда, муж эту мою любовь иногда критикует)

Кимочка # 18:52 12.04.2013

Замечательная идея насчёт мяса!
Раньше я готовила вареники немного по другому. Сегодня же сделала в точности по вашим указаниям как тесто так и начинку. Только вместо сметаны у меня майонез.
Муж, который может за раз съесть целую кастрюлю вареников, был просто в восторге! А жареное мяско поверх любимого блюда было для него приятной неожиданностью.

Анна Нечаева # 04:25 13.04.2013

Безумно рада)))Кимочка, а вам самой понравилось? Мужчины же, всегда такие мужчины))Мясоеды. Я мясо добавила, чтобы не видеть в глаза мужа немой укор: А мяса нет, да? И мой дедушка, тоже всегда ел вареники с картошкой, закусывая мясом или салом))

Кимочка # 12:26 1.05.2013

Конечно понравилось! Прекрасный вкус, сытные но лёгкие для желудка, а готовить как просто! Честно говоря, я просто гордилась собой, увидев, что вареников хватает минимум на два захода)))