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

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

Ленивые вареники

27 октября 2014 10:10 · https://open-cook.ru/recipes/lenivye-vareniki



Как-то так получилось, что я никогда в жизни не готовила **ленивые вареники** и даже не помню, чтобы их когда-нибудь ела. Но лень, как говорится, двигатель прогресса. В холодильнике лежал творог на сырники, делать которые субботним утром было ну ооочень лень. Поэтому мой до конца не проснувшийся мозг каким-то чудом вспомнил про это прекрасное блюдо, на которое ушло всего 10 минут. И надо заметить, что я совершенно не торопилась. Так что, если вам не хочется тратить времени на завтрак или вы торопитесь, а полакомиться чем-то вкусным хочется, то ленивые вареники вам помогут :)

Из указанного количества продуктов получается примерно 4 порции ленивых вареников, нам хватило чтобы накушаться и не страдать голодом до ужина:

- 500 гр творога
- 1 яйцо
- 3 ст.л. сахара
- примерно 1/3 стакана муки (муки может уйти чуть больше или чуть меньше, в зависимости от влажности творога, поэтому кладите ее по чуть-чуть)
- маленькая щепотка соли

Для подачи:

- примерно 1/2 стакана сметаны (если любите сметану, то можно и больше положить)
- ягоды, фрукты или варенье по желанию

Для начала нужно поставить на плиту чайник и кастрюлю с водой, нам на двоих хватает литровой кастрюли. Пока закипает вода и заваривается чай, мы приготовим **ленивые вареники**.

В миску сложить все продукты, кроме муки, хорошенько размешать.



По чуть-чуть добавлять муку, чтобы получилась масса, из которой можно было бы скатать колбаску. Но не стоит делать ее слишком густой. Из массы формируем шар.



Чуть присыпать поверхность мукой. Разделить массу на 4 части, каждую раскатать в колбаску диаметром 2-2,5 см.



Ножом разрезать каждую колбаску поперек на кусочки, толщиной в 1-1,5 см.



А теперь нужно закинуть **ленивые вареники** в кипящую воду и варить пару минут. Как всплывут, значит, готовы. Достать их шумовкой и разложить по тарелкам.



Добавить к ним сметанки, украсить ягодами и фруктами или полить вареньем. Здесь ваша фантазия не ограничена, чего хочется добавить, то и используйте. Я знаю человека, который любит **ленивые вареники** с вареной сгущенкой. Вот и все, к моменту готовности вареников, чай уже будет стоять на столе и вам останется только насладиться вкусным **завтраком**.



Приятного аппетита!

Комментарии: 4

Екатерина # 10:26 4.11.2014

У нас ленивые вареники наравне с налистниками по Воскресеньям, просто неотъемлемая его часть.
Сами вареники делаем так же, а вместо соуса в глубокую мисочку вливаем 3-4 ст. ложки сметанки, кусочек масла (30-50гр), добавляем коричневый сахар (можно и обычный) и корицу. Готовые варенички всыпаем к соусу и даем немного просочится... ммммм, очень вкусно, попробуйте)

Наталья # 10:23 25.01.2015

Сегодня делала--супер!!! Очень нежные и вкусные !!!

Виктория Князькова # 17:04 8.02.2017

А творог обезжиренный должен быть?



Анна Нечаева # 19:28 2.05.2017

Подойдет любой творог. Обычно я беру 5%. Спасибо, кстати, надо будет поправить это в рецепте. С обезжиренным тоже должно получиться. Но тут нужно смотреть по влажности, если творог сыроват, то муки может понадобиться чуть больше.
