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

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

Вареники с творогом

14 августа 2017 15:41 · https://open-cook.ru/recipes/vareniki-s-tvorogom



Мы с мужем обожаем **вареники**, особенно с творогом. Элементарнейшее блюдо! Время уходит только на лепку, но если позвать на помощь родных или друзей, то и с этим проблем не будет. Вареники хороши тем, что их можно сделать про запас и в нужный момент просто достать из морозилки и кинуть в кастрюлю с кипящей водой. Отличные *домашние полуфабрикаты* с небольшой себестоимостью, но очень вкусные!

К сожалению, из-за нехватки времени и сил промежуточных фотографий пока нет, но они появятся позже. Надеюсь, у вас не возникнут проблемы до этого момента, ведь все довольно просто.

У меня получается примерно 3 десятка **вареников**, но их количество зависит от размера. Для теста использовался стакан объемом 250 мл. Муки может понадобиться чуть больше, главное чтобы получилось гладкое тесто, не липнущее к рукам. Творога тоже может понадобиться больше или меньше, у меня почему-то всегда разное количество получается.

Ингредиенты.

Для теста:

- 1 стакан теплой воды
- 1/3 ст.л. соли
- 3-3,5 стакана муки
- 1 яйцо

Для начинки:

- 300 гр творога
- 1-2 ст.л. сахара
- 0,5-1 ст.л. сметаны, если творог сухой

Приготовление.

В миске смешать теплую воду, соль и яйцо. По частям добавить муку, замешивая тесто. Месить до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам, но не долго. Все же это не дрожжевое тесто и долго месить его не надо.



Для начинки смешать творог и сахар. Если он сильно сухой, добавить сметану.

Отщипнуть небольшой кусок теста (примерно треть или четверть), раскатать его в пласт толщиной примерно 2-3 мм на рабочей поверхности, присыпанной мукой. Стаканом или кружкой вырезать кружочки и в центр каждого кружка положить начинку. Я кладу обычно 1-1,5 чайной ложки. Сложить кружок пополам и защипать края. Защипывать края будет легче, если периодически опускать пальчики в муку. Складывать *вареники* на тарелку или доску, присыпанную мукой.



В принципе, сразу можно их варить, но лучше отправить в морозилку, чтобы они не подсыхали в ожидании своего часа. Если хотите отложить их на будущее, то когда вареники замерзнут, сложите их в пакет. Чтобы отварить *вареники*, нужно довести до кипения кастрюлю с водой, которой должно быть много. Подсолить ее (я на 2-х литровую кастрюлю кладу 1/2 ч.л. соли). Когда вода закипит, опустить в нее вареники и помешивать шумовкой. Не стоит класть в кастрюлю много вареников, лучше варить их небольшими партиями или взять большую кастрюлю. Вода не должна сильно кипеть, поэтому лучше немного снизить температуру, когда опустите в кастрюлю вареники. Когда *вареники* всплывут, варить их еще 3-4 минуты. Вынуть их шумовкой и разложить по тарелкам.



Вареники могут лопнуть во время варки, если тесто слишком тонкое, если плохо защипаны края, если они подсохли и успели покрыться корочкой. Или если вода сильно кипела.



Вареники лучше есть со сметаной, потому что это очень вкусно! Можно добавить варенье, ягоды или фрукты.



Приятного аппетита!

Пока лето не кончилось, вы можете успеть полакомиться **варениками с черникой**!



Комментарии: 2

Лариса Жукова # 15:41 16.08.2017

Анечка. такая умничка, очень подробно и доступно расскажет о каждом приготовленном рецепте, для молодых хозяек это особенно ценно, я с большим удовольствием знакомлюсь с ее кухней

> **Анна Нечаева** # 15:50 16.08.2017
>
> Спасибо большое!