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

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

Вареники с черникой

15 августа 2017 10:25 · https://open-cook.ru/recipes/vareniki-s-chernikoj



Почему бы не сделать **вареники с черникой**? Этим вопросом я задалась, когда собралась лепить вареники с творогом и отдельно с вишней. Получилось очень вкусно, сочно и кисло-сладко! Вот никакой особой технологии, просто черника и немножко сахара. Отличный вариант для летнего завтрака. Можно налепить вареники и заморозить их, приготовив позже в выходной или дождливый день.

Примерно на 30 *вареников*, хотя их количество зависит конечно же от размера кружочков и толщины теста. Черники нужно примерно 1,5 стакана, но может уйти больше или меньше, тут тоже зависит от того сколько черники вы будете класть в вареники и какого

размера они будут. Количество сахара тоже примерное. Я на один вареник брала четверть чайной ложки и получилось кисло-сладко. Вам, быть может захочется сделать их послаще и добавить больше сахара.

Ингредиенты.

Для теста:

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

Для начинки:

- примерно 1,5 стакана черники
- примерно 10 чайных ложек сахара

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.



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 немного черники, примерно 0,5-1 чайную ложку. Посыпать сахаром чуть-чуть по вкусу (про его количество указано выше). 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.



Если *вареники* хорошо защипать и не варить долго в сильно кипящей воде, то вы не получите компот с кусочками теста в нем. Так же вареники могут лопнуть, если тесто слишком тонкое или они успели сильно подсохнуть.



Мне такие *вареники* с черникой очень понравились, надеюсь, что и вам они придутся по душе. Их можно подавать со сметаной, ягодами или фруктами.



Приятного аппетита!

А еще вы можете **приготовить вареники** с творогом, которые актуальны для любого времени года!


open-cook.ru - Открытая кухня Анны Нечаевой