



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » Десерты » Вареники с вишней

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Вареники с вишней

16 августа 2017 09:38 · <https://open-cook.ru/recipes/vareniki-s-vishnej>



Давно хотела приготовить мужу **вареники с вишней**. Рецепт искать не стала, потому что у меня есть книга В.В. Похлебкина "Кухни славянских народов", а в ней в разделе Украинской кухни и тесто для вареников есть, и несколько видов начинок! Отличная книга, кстати, рекомендую!

Получится примерно два с половиной десятка вареников, а может и три. Я забыла подсчитать их точное количество, к тому же из-за большого размера самой вишни и вареники получились большими.

Мука для теста должна быть тонкого помола и не сухой, чтобы вареники не разваривались. А вода должна быть очень холодной, аж ледяной (для этого можно положить в стакан с водой пару кубиков льда). Это нужно для того, чтобы тесто меньше высыхало во время лепки и повысить его клеящие свойства. Еще в книге написано, что можно использовать смесь пшеничной и гречневой муки, соединив их в равной пропорции.

Ингредиенты.

Тесто:

- 3 стакана муки
- 0,5-0,75 стакана воды
- 2 яйца
- 0,5 ч.л. соли

Начинка:

- 1 кг вишни
- 200 гр сахара

Сироп:

- косточки от вишен
- 0,75 стакана воды

Приготовление.

Вначале нужно заняться начинкой. Вытащить из вишни косточки (если у вас нет специального приспособления, советую обратиться к поисковикам Яндекс или Гуглу, там вы найдете множество способов извлечь косточки из вишни различными подручными средствами). **Косточки не выбрасывать!**

Вишню сложить в эмалированную, фарфоровую или стеклянную посуду, засыпать сахаром и дать ей постоять на солнце 2-3 часа (за неимением в то время солнца в Петербурге, я оставила вишню просто на столе в кухне) и даже дольше. Нужно, чтобы сахар хорошенько впитался в мякоть вишенки. Затем слить сок в отдельную посуду.



oreni-sobokachi Открытая кухня Анны Нечаевой

5-7 косточек растолочь, если есть возможность. Вместе с остальными косточками залить водой и кипятить в эмалированной посуде. Отвар процедить, добавить сахар по вкусу, снова довести до кипения, охладить и смешать с вишневым соком. Так как не указано до какого состояния уваривать сироп, я кипятила его, пока он не уменьшился втрое.



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Так как точной инструкции и этапности по замешиванию теста в книге я не нашла, то делала по привычной схеме: сначала смешала воду с яйцами и солью, а потом уже по частям добавила муку и замесила тесто. Оно должно быть "средней густоты", чтобы его можно было легко тонко раскатать. Я ориентировалась на "липкость" теста, т.е. когда оно перестало липнуть к рукам, начала раскатывать.



Для вареников с вишней нужно раскатать тесто в пласт толщиной 2-3 мм и нарезать его на квадраты 5х5 см. Можно вырезать стаканом кружки, но Похлебкин пишет, что так будет много отходов, которые быстро высохнут и их трудно будет использовать для раскатки снова.



Выложить на середину квадратов вишню. Мне попалась громадная вишня, поэтому на один **вареник** у меня уходила только одна вишня, максимум две.



Сложить противоположные углы и защипать края вареников, чтобы получились треугольники. Швы, т.е. вот эти самые защипанные края, не должны быть толще остального теста, иначе они "плохо проварятся и будут грубы на вкус". "Слепленные" вареники можно сразу отварить, а можно заморозить и приготовить позже.



Варить *вареники* нужно в большом количестве кипящей воды, чтобы им не было тесно. Воду нужно подсолить: на 3 стакана воды взять 1 чайную ложку соли. Примерно через 10 минут вареники должны всплыть, тогда их нужно достать шумовкой и полить разогретым сливочным маслом, чтобы они не слиплись. Я вам так скажу, вареники лучше попробовать перед тем как вытаскивать. У меня они были толще, чем надо, поэтому после всплытия варила их еще 3 минуты. Вильям Васильевич пишет, что вареники с вишней подают либо с сиропом, либо с медом. Я полила **вареники** сиропом, но так как они были очень горячие, весь сироп скопился внизу. Наверное, лучше подать сироп и мед отдельно.



Вареники получились очень вкусными!!!



Так же в книге написано, что вареники нужно подавать очень горячими, так как остыв, они становятся невкусными. Не согласна с этим. Пробовала их уже сильно остывшими и они были такими же вкусными.

Приятного аппетита!

Комментарии: 1



Елизавета # 08:02 14.11.2018

Хорошее напоминание лета