

Вареники с творогом и зелёным луком

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:08 - Последнее обновление 03.02.10 05:45



Продукты

- Для теста: Молоко - 200 мл
- Яйцо - 2 шт.
- Мука - 4 стакана
- Соль - 0,5 ч.л.

Вареники с творогом и зелёным луком

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:08 - Последнее обновление 03.02.10 05:45

- Начинка: Творог - 200 гр.
- Яйцо - 1 шт.
- Лук зелёный - 50 гр.
- Соль - 0,5 ч.л.
- Время приготовления 1 час.



Замешиваем тесто.

Перемешиваем яйцо, молоко и 0,5 ч.л. соли в замесочном блюде Tipperware 3л



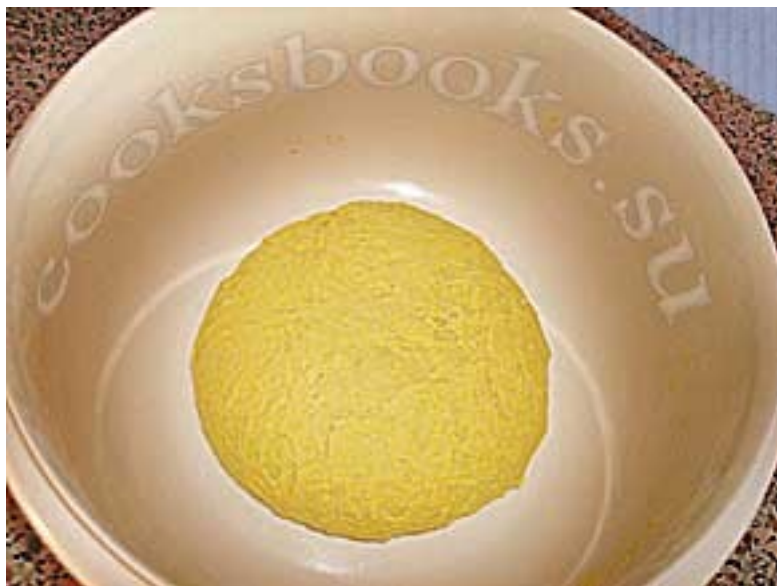
Добавляем муку и заводим тесто.

Вареники с творогом и зелёным луком

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:08 - Последнее обновление 03.02.10 05:45

Рекомендую замешивать силиконовым скребком



Готовое тесто

Готовое тесто плотно закрываем в замесочном блюде.



Готовим творожную начинку.

В чаше Свежесть-экспресс 700мл. смешиваем творог, 1 яйцо, 0,5 ч.л. соли.

Вареники с творогом и зелёным луком

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:08 - Последнее обновление 03.02.10 05:45



Зелёный лук.

Лук режим ножом Tupperware



Можем передохнуть

Вы можете приготовить тесто и начинку, всё положить в посуду Tupperware, и убрать в холодильник.

Благодаря герметичным крышкам продукты останутся свежими, и вы сможете приготовить вареники.

Вареники с творогом и зелёным луком

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:08 - Последнее обновление 03.02.10 05:45



Раскатываем тесто.

Отрезаем немного теста, раскатываем колбаску и нарезаем кусочки по 1 см.



Готовим вареники.

Скалкой Tupperware раскатываем небольшие лепёшки, в центр которой кладём творог.

Вареники с творогом и зелёным луком

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:08 - Последнее обновление 03.02.10 05:45



Вареник готов.

Края лепёшки хорошо слепляем.



Вареники.

Вареники бросаем в кипящую, немного подсолённую воду. После того, как вареники закипели, в

Вареники с творогом и зелёным луком

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:08 - Последнее обновление 03.02.10 05:45



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:12}