Вареники с вишней

Добавил(а) Оля
26.07.09 17:43 - Последнее обновление 03.02.10 05:33

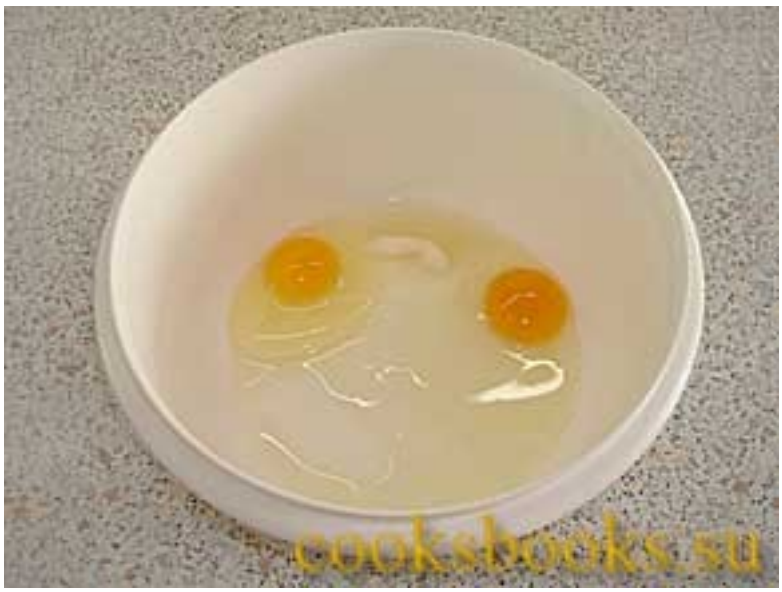




Продукты для рецепта

- Для теста: Вода - 200 мл
- Яйцо - 2 шт.
- Мука - 4 стакана
- Соль - 0,5 ч.л., сахар - 1 ст.л.

- Начинка: вишня - 200 гр.
- Время приготовления 45 мин.



Замешиваем тесто.

Перемешиваем 2 яйца, соль, сахар.



Тесто для вареников.

Добавляем один стакан тёплой воды.

Перемешиваем.



Добавляем муку и заводим тесто.



Готовое тесто

Тесто хорошо вымешиваем.

Готовое тесто оставляем на 10-15 минут.



Готовим начинку.

Из вишен убираем косточки.



Готовим вареники с вишней.

Тесто нарезаем на небольшие кусочки.

Раскатываем их в лепёшки 1-1,5 мм толщиной. Если тесто раскатать тонко, во время варки оно м

На лепёшку кладём вишню, посыпаем сахаром.



Вареники с вишней готовы.

Края лепёшки очень хорошо склеиваем.

Кладём вареники в кипящую воду. Варим 5-7 мин.

Подаём вареники с мёдом! Очень вкусно!

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}