Вареники с вишней

Добавил(а) Оля
23.07.17 11:02 - Последнее обновление 05.04.18 17:49

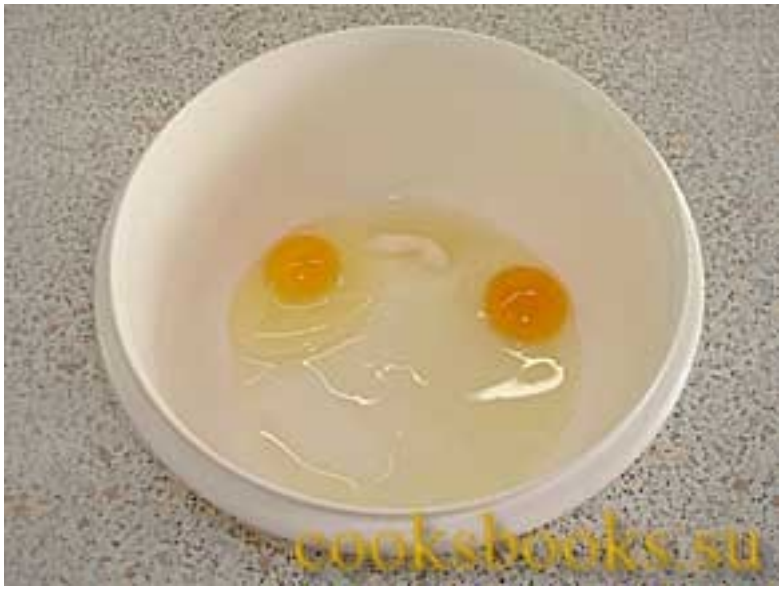




Продукты для рецепта

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

- Начинка: вишня - 200 гр.



Перемешиваем 2 яйца, соль, сахар.



Добавляем один стакан тёплой воды.

Перемешиваем.



Добавляем муку и заводим тесто.



Замешиваем тесто.

Готовое тесто оставляем на 10-15 минут.



Из вишни убираем косточки.



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.



Края лепёшки очень хорошо склеиваем.

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

Подаём вареники с мёдом, сметаной! Очень вкусно!

Приятного аппетита!!!