



Vareniky

Ingredience

hladká mouka: **250 g**

malé vejce: **1 ks**

teplé mléko - hrnek

brambory: **500 g**

tvoroh: **125 g**

pažitka

cibule: **1 ks**

zakysaná smetana

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Mouku smícháme se špetkou soli, vytvoříme důlek, do kterého rozklepneme vejce, po částech přidáváme mléko a propracujeme hladké těsto. Uvařené brambory rozmačkáme, smícháme s tvarohem, nadrobno nakrájenou pažitkou a trochou soli. Těsto na pomoučené ploše rozválíme na tenkou placku a skleničkou...

Vareniky - recept

Mouku smícháme se špetkou soli, vytvoříme důlek, do kterého rozklepneme vejce, po částech přidáváme mléko a propracujeme hladké těsto. Uvařené brambory rozmačkáme, smícháme s

tvarohem, nadrobno nakrájenou pažitkou a trochou soli. Těsto na pomoučené ploše rozválíme na tenkou placku a skleničkou vykrájíme kolečka. Doprostřed koleček dáme trochu vychladlé bramborové náplně, těsto přehneme.

Vareniky vkládáme do vroucí osolené vody a zamícháme, aby se nelepily ke dnu. jakmile vyplavou na hladinu, vaříme ještě 2 minuty. Podáváme posypané osmaženou cibulkou a se zakysanou smetanou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí