

Вареники з квашеною капустою та шкварками

Любчик Тетяна Дмитрівна – художній керівник Преображенського сільського будинку культури. с. Преображенка, Томаківська ТГ, Нікопольський район.

Рецепт страви:

Інгредієнти:

- 2 стакани пшеничної муки
- 0,5 склянки холодної води
- 0.5 ч. л солі
- яйце куряче 1 шт.
- квашена капуста - 2 склянки
- ріпчаста цибуля - 250 г
- сало з м'ясцем 250 г
- соняшникова олія для смаження



Готуємо тісто: У воду вбиваємо яйце, солимо і ретельно розмішуємо. Поступово додаємо борошно і добре вимішуємо, щоб в результаті вийшло досить щільне та еластичне тісто. Обертаємо його в плівку і залишаємо на 30-40 хв.

Готуємо начинку: Капусту зціджуємо на друшляк, руками відтискаємо від зайвої рідини й подрібнюємо ножем. Начинка готова.

Ліпимо вареники: Тісто ще раз вимішуємо і зручним способом готуємо порційні «коржички», в які поміщуємо начинку. Ретельно скріплюємо краї тіста.

Готуємо піджарку зі шкварками: Сало нарізаємо маленькими кубиками та викладаємо в гарячу сковороду.

Цибулю, очищену від шкірки, нарізаємо кубиками.

Коли сало почне розтоплюватися, додаємо до нього нарізану цибулину. Смажимо цибулю з салом поки цибуля не стане золотистого кольору.

Приготування страви: Відварюємо вареники з капустою в злегка підсоленій воді до готовності.

Готові вареники перемішуємо зі шкварками та цибулею. Подаємо до столу гарячими.