

Вареники з салом

Сектименко Антоніна
Володимирівна,
завідуюча КЗК «Шульгівський
СБД» Дніпровський район,
Петриківська ТГ, с. Шульгівка.

Рецепт страви:

1. Робимо начинку:

- 0,5 кг сала
- 2 шт. цибуля (великого розміру)
- 0.5 кг борошна (за потреби додати борошна до консистенції тугого тіста)

- 1 ч. л. солі (на смак)

Сало (щоб гарно плавалося) дрібно ріжемо, викладаємо на розігріту сковороду, висмажуємо сало до шкварок, додаємо дрібно порізану цибулю, солимо на смак, поступово додаємо борошно, орієнтуючись за плавкістю сала. Смажимо до золотисто-коричневого кольору. Залишаємо охолоджуватися до повного застигання.

2. Готуємо тісто:

- 0.5 л кисляка (або кефір)
- 1 ч.л. соди
- 2 ч.л. оцет (гасимо соду)
- 700-800 гр. борошна

В кисляк кладемо соду погашену оцтом, додаємо половину борошна, на піввмішане тісто притрушуємо дрібочкою соди, додаємо решту борошна малими порціями та вимішуємо не круте тісто. Залишаємо тісто на 15 хв. спочити. Формуємо вареники та варимо в окропі 5-6 хв.

Поки тісто спочиває, готуємо заправку для вареників. На олії (100 мл) смажимо 1 велику цибулину, дрібно порізану, за бажанням можна додати шкварки.

Зварені вареники мастимо заправкою та додаємо секретний інгредієнт – дрібочку домашнього вершкового масла.

Вареники традиційно в с. Шульгівка подаються з напоєм із сухих вишневих гілочок вишні «Петриківка». Вареники смакують з хріном з буряком.

