

Вареники «По-обухівськи»

*Мороз Валентина Миколаївна,
домогосподарка.*

*Обухівська територіальна громада,
Дніпровський район, смт. Обухівка.*



Рецепт страви:

Для тіста:

- 1 склянка кефіру (200 г) будь-якої жирності або сироватка;
- 0,5 чайної ложки соди;
- щіпка солі;
- 1 столова ложка цукру;
- борошно - досить, щоб замісити м'яке еластичне тісто;
- Гарний настрій без обмежень.

Для начинки:

- Картопля 0,5 кг;
- Сало 200 г
- Цибуля 1 шт.

Для змащення

- Цибуля 2 шт.
- Олія соняшникова 20 мл.

Начинка: Відварити картоплю, зробити пюре. Сало наріжте маленькими кубиками й викладіть в гарячу сковороду. Коли сало почне розтоплюватися, додайте до нього дрібно нарізану цибулину. Смажте цибулю з салом поки цибуля не стане золотистою. Змішати пюре зі шкварками. Начинка готова

Тісто:

Борошно просіяти кілька разів, змішати його з содою та сіллю, цукром.

Поступово додавати кефір, ложкою розмішуючи тісто. Соду не потрібно гасити оцтом, вона вступить в реакцію з молочною кислотою кефіру і наповнить тісто найдрібнішими бульбашками. У цьому – секрет його ніжності.

Гарненько перемішайте тісто руками протягом 5-10 хвилин додаючи гарний настрій і борошно невеликими порціями, щоб не вийшло круте тісто. Коли його стане складно місити ложкою, вимішують руками на столі. Воно повинно вийти еластичним і трохи «йти» за руками.

Готове тісто накрийте мискою або нещільно загорніть в плівку, щоб не звітрилося. Залиште його на 20 хвилин. «Відпочиле» тісто стає більш м'яким і ніжним, з ним приємно працювати.

Тісто посипати борошном, розділити на 2-3 частини.

Розрівняти шматок тіста в тонкий пласт, розділити його на порції ножом або перевернутою склянкою. Далі справа за начинкою

Візьміть велику каструлю, друшляк металевий і кришку. Друшляк покрийте трохи маслом, викладіть у нього вареники.

У каструлі закип'ятіть воду, поставте на неї друшляк з варениками, накрийте кришкою.

Готуються такі вареники близько 20 хвилин.

Готові вареники перемішайте зі смаженою цибулею. Подавайте до столу гарячими.