ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ

Понадобится:

для теста:

(одна порция ~ 25 штук)
яйцо — 1 штука
мука — 2 стакана (200 граммов)
вода комнатной температуры — полстакана
соль/перец по вкусу
для начинки:

(на 2 порции)

картофель — 3 штуки
лук репчатый — 2 головки
соль/перец по вкусу

для подачи:

лук порей — белая часть 2-3 сантиметра
ветчина или кобаска (можно сало) — 100 граммов

Приготовление:

Начни с приготовления начинки, так как она должна успеть остыть. Чем больше лука, тем вкуснее начинка. Сочетании три картошки на две луковицы, мне показалось идеальным. Картофель очисти, отвари в подсоленной воде и сделай пюре . Если хочешь добавить молоко, не забудь что оно должно быть теплым. Лук порежь мелко и обжарь до золотистого цвета. Соедини лук и картофель, поперчи.

Приготовление теста.

Яйцо разбей в чашку или стакан и залей водой. Посоли и разболтай. Вылей яйцо в миску и постепенно добавляя муку замеси тесто. Тесто может остаться чуть-чуть липким. Накрой его и оставь отдыхать на полчаса.
Отдохнувшее тесто, раздели на небольшие порции и раскатай на обильно присыпанной мукой деревянной доске. Если тесто пристает к скалке присыпь его мукой, но не перестарайся. С помощью стакана вырежь кружочки и размести в центре начинку. Сформируй вареники и присыпь мукой. Можешь отправить в морозилку, прямо на доске, а когда они замерзнут, можно будет переложить их в пакет. Варить вареники нужно в кипящей подсоленной воде, 2 минуты после того как они всплывут. Достань вареники из воды и дай воде стечь, только потом выкладывай на тарелку или обжаривай.

Конечно, можно съесть вареники с картошкой просто со сметаной, но еще вкуснее будет обжарить с луком и салом, ветчиной, копченым мясом или колбасой. Я взяла лук порей и кусочек копченного мяска!

Побежала кушать, пока не остыли!!!