

ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ И ГРИБАМИ.

Технология приготовления



Состав продуктов :

- стакан горячей кипячёной воды,
- мука,
- картофель (0,5кг),
- грибы « Вёшенки» (200гр),
- лук (5шт),
- масло растительное (200гр),
- соль (1/2 чайной ложки).

Приготовление теста

- В кастрюле с мукой делаем углубление. Воду выливаем в муку, добавляем соль, муку помешиваем ложкой. Затем выкладываем на доску, посыпанную мукой. Тесто вымешиваем, добавляя муку до тех пор, пока тесто не будет прилипать к рукам.



Приготовление начинки

- Грибы отварить, воду слить, мелко нарезать. Лук почистить, мелко нарезать. Масло влить в сковороду и обжарить лук до золотистого цвета. 1/3 жаренного лука отложить на тарелку. В остальной лук добавить грибы.

Картофель отварить, слить воду, потолочь. Туда добавить грибы с луком. Начинка готова.



Изготовление вареников

- Раскатываем тесто, делаем тонким стаканом кружочки. На кружочки кладём начинку, защипываем края вареника.

Вареники кладём в кастрюлю с кипящей, подсоленной водой, варим. Вареники вынимаем из кастрюли, после того, как они прокипят 7 минут.

Все вареники, вынутые из кастрюли, засыпаем, отложенным на тарелку, жареным луком.





Приятного аппетита!