



Ленивые вареники!

Ингредиенты: творог рассыпчатый (вареники получаются более воздушными именно из-за консистенции творога)-500гр, 2-3 яйца, щипотка соли, 2-3 ст.л. сахара, 3-4 ст л. с горкой муки, масло сливочное, сметана.

Способ приготовления:

миксером хорошо растереть творог, до получения крошки
добавить яйца ,соль, сахар, часть муки и перемешать. полученная масса
должна легко отходить от стенок кастрюльки
выложить массу нас тол, посыпанной мукой и немного домесить
разделить тесто на части из которых скатать колбаски, порезать на небольшие
кусочки примерно 2см шириной
варенички на срезах обмакнуть в муку
забрасывать в кипящую подсоленную воду по одному, что б не слиплись! НЕ
мешать!!!варить 2-3 минуты с момента "всплытия" вареников!!!!

Приятного аппетита!