

VARENIKY NA SLANO

UKRAJINA

Suroviny (těsto)

- 1/2 kg hladké mouky
- 3 žloutky
- 25 g másla
- 100 - 150 ml vody
- 1 lžička soli
- 1 lžička cukru

Náplň BRAMBORY

Asi 1/2 kg oloupaných brambor uvaříme v osolené vodě do měkka, slijeme vodu a rozšťoucháme. Přidáme pepř, osmahnutou jednu cibuli a dobře promícháme.

Postup

1. Mouku nasypeme do větší mísy.
2. Do hrnku dáme žloutky, sůl, cukr a promícháme.
3. Přidáme vodu a rozpuštěné máslo. Důkladně promícháme s moukou, aby se vytvořila celistvá hmota.
4. Těsto několik minut na válu dobře prohněteme a necháme 20 min odpočinout.
5. Přidáme náplň.
6. Vareniky vaříme ve vroucí osolené vodě přibližně 5 minut. Potom opatrně vyndáme a přidáme máslo nebo olej. Servírujte s zakysanou smetanou

PRO 4 OSOBY

