

## Вареники ленивые с маслом

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Творог	127	125
Мука пшеничная	18	18
Яйца	1/5	10
Сахар	9	9
Масса п/фабриката		152
Масса вареных вареников		160
Масло сливочное	8	8
<b>Выход с маслом</b>		<b>170</b>

### Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, йодированную соль, сахар, сырые яйца. замешивают тесто. Раскатывают пласт толщиной 10-12 мм, нарезают на полоски шириной 25 мм, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы или ромба, отваривают небольшими партиями в кипящей подсоленной воде 5 минут перед подачей. Соотношение вареников и воды 1:5. Поливают растопленным маслом.

### Советы по приготовлению:

- ❖ Творог должен быть обязательно хорошо отжатым – тогда на вареники уйдет меньше муки.
- ❖ Творог обязательно должен быть свежим, не кислым. Это очень важно, ведь иначе ваши ленивые вареники никогда не получатся вкусными – никакой сахар не скроет неприятную кислинку несвежего творога.
- ❖ Перед употреблением творог лучше протереть через сито или размять блендером – тесто получится однородным и приятным на вкус.
- ❖ Муку в тесто добавлять нужно очень аккуратно, чтобы не переборщить. Иначе у вас получатся уже какие-то вареные булочки, а не ленивые вареники.
- ❖ Вареники нельзя чересчур долго варить, они могут развариться.
- ❖ Вареники готовьте одинаковой формы – тогда время варки будет для всех одинаковое. А еще такие вареники и выглядеть будут аппетитнее.
- ❖ Вареники следует варить в большом объеме кипящей воды.
- ❖ После того, как опустили вареники в воду, необходимо сразу же перемешать их, чтобы они не прилипли ко дну.
- ❖ И самое главное – готовьте с душой, с хорошим настроением – это обязательно почувствуют те, для кого вы их готовите !



**Приятного аппетита !**