

Вареники с сыром

Используются сыры: Сулгуни



Ингредиенты

На 4 порции

- Мука
4 стак.
- Яичные желтки
1 шт.
- Вода
1 стак.
- Соль
по вкусу
- Сливочное масло
по вкусу
- Сулгуни
300 г
- Сливочное масло

50 гр

• Соль

по вкусу

Процесс приготовления

- Сначала надо замесить тесто. Всыпьте муку в емкость, где будете замешивать тесто. Оно должно принять форму горки. Сделайте в центре углубление и в него влейте воду, которую заранее подсолите. Потом положите яичный желток и замесите тесто. Из него раскатайте пласт и вырежьте кружочки.
- Сделайте начинку. Для этого натрите сыр на терке. Добавьте к нему сливочное масло и посолите. Перемешайте так, чтобы получилась однородная масса. Ей заполните каждый кружок. Защипите края.
- Вареники с сыром нужно варить около 10 минут в подсоленной и кипящей воде. Подается эта еда с растопленным на водяной бане сливочным маслом.

Приятного аппетита!