

Необходимые ингредиенты:

* Творог – 0.5 кг;
* Мука – 3-4 ст.л. с горкой ( зависит от творога);
* Сахар – 3-4 ст.л. ( зависит от предпочтений);
* Яйца куриные – 2 шт. среднего размера;
* Соль – небольшая щепотка;
* Масло сливочное – 80 гр;
* Ягоды, варенье, джем, мед – для подачи.

Приготовление:

1. Творог перетереть через сито или перебить блендером ( это придаст более нежную консистенцию).

2. Теперь нужно к творогу добавить куриные яйца, сахар, растопленное масло и соль. Все тщательно перемешать.

3. Затем необходимо просеять в миску к творогу пшеничную муку и снова все хорошенько перемешать до однородной консистенции. Тесто для ленивых вареников из творога не должно быть тугим.

4. Стол присыпать мукой и выложить на него творожное тесто.

5. Тесто разделить на 4-5 кусочков, из каждого скатать жгут.

6. Жгутики из творожного теста немного приплюснуть и нарезать ромбиками.

7. В кипящую подсоленную воду опустить готовые вареники. Варить периодически помешивая до всплытия. После того, как вареники всплывут – варить 1-2 минуты и вынуть шумовкой.

8. Подавать по вкусу: с мёдом, вареньем, джемом, ягодами, сливочным маслом или сметаной.

Ленивые вареники с творогом готовы! Приятного аппетита!