

Meggyes vareniki

Meggyel töltött derelye

2 adag Előkészítési idő: 30 perc Főzési idő: 5-7 perc

- 400 g liszt
- 1 tojás
- ¾ pohár víz
- csipetnyi só
- 1 teáskanál vaj
- 800 g meggy
- ½ pohár cukor
- 3 evőkanál burgonyaliszt
- 200 g tejföl

- 1 A meggyet kimagozzuk, és összekeverjük a cukorral meg a burgonyaliszttel. A levét lecsepegtetjük.
- 2 Tálban összekeverjük a vizet a tojással, a liszttel, a vajjal és a sóval. Alaposan összegyúrjuk, és felfordított forró fazékkal letakarjuk. Körülbelül 10 percig pihentetjük.
- 3 10 perc után a tésztát 3 egyenlő részre vágjuk. Mindegyikből ujjnyi vastag hengert formálunk, és egyforma darabokra vágjuk.
- 4 A tésztából liszttel meghintett deszkán kerek lapokat nyújtunk.
- 5 A lapokra 3-4 szem meggyet teszünk, félbehajtjuk, és a széleit összenyomkodjuk. Ez a félkör alakú, töltött tészta a vareniki.
- 6 Nagyméretű fazékban vizet forralunk, enyhén megsózzuk, és a varenikit a forrásban lévő vízben 5-7 perc alatt kifőzzük.
- 7 Ha kihűlt, tejjel kínáljuk.

Amire
szükség
van



Keverőtál fedővel



8 literes holland sütő
fedővel

