

Ukrajinské těstoviny Varenyky

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

	sůl
500 g	hladká mouka
1 ks	vejce
100 ml	kefir
	olej na smažení
500 g	mleté maso
2 ks	velká cibule
	mletá paprika
	pepř
	zakysaná smetana



Postup přípravy

Nejdříve si připravte náplň. Na pánvi nechte zesklivatět jednu cibuli nakrájenou nadrobno a přidejte mleté maso a osmažte. Lepší variantou bude, když si sami maso uvaříte a poté namelete. V tomto případě nepřidáváte maso na pánev, ale pouze smícháte s osmaženou cibulkou. Směs dochutíte solí, pepřem a mletou paprikou. Nyní si připravíte těsto z mouky, vejce, kefiru a přidáte do něj špetku soli. Uhnětete těsto, které je vláčné a nelepí se. Je možné ho připravit i bez kefiru. Nemáte-li ho, nahradte ho vlažnou vodou. Těsto rozválejte na vále a vykrajujte z něj kolečka. Pro tyto účely je vhodná sklenice s větším průměrem. Doprostřed koleček vložte připravenou směs, přehněte těsto a pevně slepte tak, aby se vám varenyky nerozpojily. Dejte je do osolené vroucí vody a vařte je cca 5 až 10 minut. Po vyjmutí je už jen posypete osmaženou cibulí, přidáte zakysanou smetanu a podáváte.

Poznámka: Varenyky jsou tradičním ukrajinským jídlem. Kromě masové náplně mohou mít i sladkou náplň – tvarohovou či ovocnou. Typická je také bramborová náplň.