

# Вареники з вишнями

## Десерт із вишень у тісті

Кількість порцій: 4 Час на підготовку: 30 хвилин Час готування: 5-7 хвилин

- 400 г борошна
- 1 яйце
- $\frac{3}{4}$  склянки води
- пучка солі
- 1 ч. л. масла
- 800 г вишень
- $\frac{1}{2}$  склянки цукру
- 3 ст. л. борошна
- 200 г сметани

- 1 Видаліть із вишень кісточки, змішайте вишні з цукром і борошном, після чого зачекайте, доки вони пустять сік.
- 2 Змішайте воду, яйце, борошно, масло і сіль. Ретельно замісіть тісто, потім накрийте його перевернутою догори дном гарячою каструлею і відставте приблизно на 10 хвилин.
- 3 Через 10 хвилин розріжте тісто на три рівні частини. Кожну частину скачайте у ковбаску завтовшки з палець і наріжте шматочками такої ж товщини.
- 4 На дошці для розкочування тіста, посипаній борошном, розкачайте кожен маленький шматочок у пласке кружальце (на кшталт млинця).
- 5 Покладіть по 3-4 вишні посередині кожного кружальця тіста. Потім складіть протилежні краї і склейте їх пучками пальців, аби вони не розпалилися. Ви одержите зліплені по краях півкруглі формочки з начинкою всередині – це і є вареники.
- 6 Наповніть водою велику каструлю, трошки посоліть і доведіть до кипіння. Вкиньте вареники в окріп і варіть протягом 5-7 хвилин.
- 7 Подавайте разом зі сметаною.



Посудина для змішування



8-літрова жаровня з кришкою діаметром 24 см

