

PELMENĚ

SUROVINY

mouka (na vál)
máslo (na přelití)
smetana zakysaná 1 kelímeček (na přelití)

Těsto:

2 vejce
700 g hladké pšeničné mouky
500 ml mléka
½ lžičky soli



POSTUP

Mouku prosejeme na vál a zapracujeme do ní kulatým nožem vodu, sůl a vejce. Rukama vypracujeme pružné těsto, zakryjeme ho utěrkou nebo miskou a necháme asi půl hodiny odpočinout.

Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nasekáme najemno a česnek prolisujeme. Vše smícháme s masem, osolíme a opeříme.

Na pomoučněném válu rozválíme těsto na tenký plát a vykrájíme kolečka. Naneseme na ně lžičkou masovou náplň, přehneme a slepíme. Okraje dobře stlačíme.

Kousky vkládáme do vroucí osolení vody, vaříme 20 – 30 minut. Můžeme vařit také s bobkovým listem a novým kořením. Uvařené pelmeně scedíme a ihned podáváme přelité rozpuštěným máslem a zakysanou smetanou.

VARENIKY S BRAMBORAMI

SUROVINY

Náplň:

pepř
1 ks středně velké cibule
3 ks větších brambor
Sůl
1 lžička sladké mleté papriky
olej na smažení

Těsto:

1 ks vejce
500 g hladké mouky
sůl
mléko



POSTUP

Připravíme si těsto z mouky, vejce, soli a množství vody tak, aby vzniklo hladké těsto, které se bude dobře válet. Těsto po vypracování necháme krátce odpočinout.

Mezitím připravíme náplň. Brambory oloupeme, nakrájíme na kostky a uvaříme. Poté je scedíme a rozštoučáme vidličkou. V pánvi rozehrějeme olej, přidáme na kosičky nakrájenou cibuli, necháme ji zesklovatět a zasypeme paprikou. Do pánve přidáme brambory, vše osolíme a opeříme. Směs dobře promícháme a sundáme z ohně.

Těsto vyválíme na 2 mm tenký plát, pomocí sklenice vykrajujeme kolečka a klademe na ně kopečky bramborové náplně. Těsto přeložíme, aby vznikly půlměsíčky. Okraje dobře přimáčkneme například pomocí zoubků vidličky.

Tyto plněné knedlíčky, zvané vareniky, klademe do vroucí osolené vody a vaříme asi 10 minut. Po uvaření vareniky s bramborovou náplní ihned podáváme. Chutove se výborně snoubí s kysanou smetanou. Povrch můžeme posypat smaženou cibulkou zaprášenou sladkoku paprikou.