

Vareniky s bramborovou náplní

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

• na ozdobu

- kysaná smetana 1 kelímek
- olej 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- cibule 1 ks

• náplň

- mletá sladká paprika 1 lžička
- pepř 1 ks
- středně velká cibule 1 ks
- větší brambory 3 ks
- sůl 1 ks

• podle potřeby

- olej na smažení 1 ks

• těsto

- vejce 1 ks
- hladká mouka 500 g
- sůl 1 ks
- voda 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rusko

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve si připravíme 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 rozštoucháme vidličkou. V pánvi rozežřejeme olej, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli, necháme ji zesklivatět a zasypeme paprikou. Do pánve přidáme brambory, vše poctivě osolíme a opepříme. 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 nám vznikly půlměsíčky. Okraje dobře přimáčkneme například pomocí zoubků vidličky.

Tyto plněné knedlíčky, zvané vareniky, klademe do vroucí osolené vody a vaříme je asi 10 minut.

Po uvaření vareniky s bramborovou náplní ihned podáváme. Chuťově se výborně snoubí s kysanou smetanou. Povrch můžeme posypat smaženou cibulkou zaprášenou sladkou paprikou.