**Классический рецепт ленивых вареников из творога**

**Ингредиенты:**

Творог — 500 г

Яйцо — 1 шт.

Пшеничная мука — 90 г

Сахар — 1-2 ст. л.

Соль — щепотка

**Приготовление:**

**Шаг 1**

Перетереть творог через сито или взбить блендером до однородной массы.

**Шаг 2**

В другую миску добавить яйцо, сахар, соль, муку и перемешать до образования густой массы.

**Шаг 3**

Сформировать из теста заготовки овальной формы толщиной около 1 сантиметра.

**Шаг 4**

В кипящую подсоленную воду опустить вареники и варить 5 минут до готовности на небольшом огне.

**Шаг 5**

Готовые ленивые вареники выложить на тарелку, добавить сливочное масло, сметану, ягоды, варенье, джем или другие ингредиенты по вкусу.