**Рецепт ленивых вареников из творога с мукой**

**Ингредиенты**

Творог 5% - 200 г

Мука – 2 ст. л.

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 1 ст. л.

Соль - щепотка

Вода – для варки

Соль для варки – 15 г на 1 л воды

Растительное масло для варки – 1 ч. л. на 1 л воды

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить классические ленивые вареники из творога с мукой? Подготовим продукты. Творог для вареников может быть любой жирности, оптимально – 5%, но он непременно должен быть сухим, но мягким. Так в тесто не придётся добавлять много муки, а вареники будут нежными и сливочными, а не резиновыми.

**Шаг 2**

В миску отправляем творог, добавляем яйцо, соль и сахар. Перемешиваем и всыпаем муку. Снова перемешиваем. Чем меньше муки, тем вкуснее вареники. Если творог слишком жидкий, его стоит откинуть на марлю, чтобы стекла лишняя сыворотка.

**Шаг 3**

Творожная масса для ленивых вареников должна стать упругой, плотной. Для этого накрываем её крышкой и отправляем в холодильник на 2 часа, так консистенция станет лучше и с ней будет легко и приятно работать.

**Шаг 4**

Затем рабочий стол присыпаем мукой и обкатываем тесто. Формируем колбаску и разрезаем надвое вдоль. Из каждой половинки раскатываем 2 плотных жгута.

**Шаг 5**

Нарезаем жгуты на кусочки шириной около 2 см.

**Шаг 6**

Хорошо выкатываем их в шарик между ладонями, и чуть прижимаем сверху вилкой, формируя рисунок, который так нравится детям. Вилку нужно опустить в муку, чтобы тесто не прилипало.

**Шаг 7**

В кастрюлю с подсоленной водой (из расчёта 15 г соли на 1 литр воды) вливаем немного растительного масла, так вареники покроются тоненькой плёнкой масла и никогда не прилипнут ко дну, а это значит, что нам не придётся лишний раз травмировать их шумовкой.

**Шаг 8**

Аккуратно отправляем вареники в кипящую подсоленную воду и варим 1 минуту с момента, когда они всплывут.

**Шаг 9**

Готовые ленивые вареники с творогом из муки получились нежные, вкусные, сливочные и тающие во рту.

**Шаг 10**

Подаём их со сливочным маслом, вареньем или сгущёнкой.

Приятного аппетита!