

Ленивые вареники

Вам понадобится

Творог 9%	300 г
Яйцо	1 шт.
Мука	50 г
Сахар	40 г
Соль	по вкусу

Приготовление

- 1 Смешать творог, яйцо, сахар и щепотку соли. Постепенно добавлять муку, чтобы получилась плотная, но не слишком тугая масса.
- 2 Присыпать стол мукой, сформировать из теста длинную «колбаску» диаметром 2-3 см. Нарезать ее на «шайбочки» толщиной 1-1,5 см.
- 3 В чашу мультиварки налить 1 л воды, посолить. Установить программу ПАСТА, время приготовления 8 минут. Нажать СТАРТ.
- 4 После звукового сигнала открыть крышку, заложить вареники, перемешать. Закрыть крышку и готовить до окончания программы. Затем вареники откинуть на дуршлаг.
- 5 Подавать со сметаной, сгущенкой, вареньем или фруктовым пюре.