



ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ



Понадобится:

творог ГМЗ 5% - 400 граммов
яйцо - 1 штука
мука - 140 граммов (5 ложек)
сахар - 1 столовая ложка
соль - щепотка

для суоса:

томаты резанные консервированные в собственном соку - 250 граммов
кинза - 1/2 пучка
петрушка - 1/2 пучка
чеснок - 2 зубочка
лук 1/2
соль

сметана и зелень для подачи

Приготовление:

Творог выложи в большую емкость и разомни вилкой. Добавь яйцо, сахар, соль и перемешай. Добавь муку и перемешай.

На присыпанной мукой поверхности собери творожное тесто в шар и раскатай в колбаску, нарежь на кусочки в 1-2 сантиметра.

Вари в подсоленной кипящей воде пока не всплывут.

Для соуса помой, обсуши и наруби крупно зелень. Очисти и нарежь лук и чеснок. Обжарь на растительном масле лук и чеснок, добавь томаты и зелень. Посоли и томи 5-10 минут. Помести соус в чашу блендера и измельчи.

Выложи на тарелку соус, сверху выложи ленивые вареники, посыпь зеленью и добавь сметану!