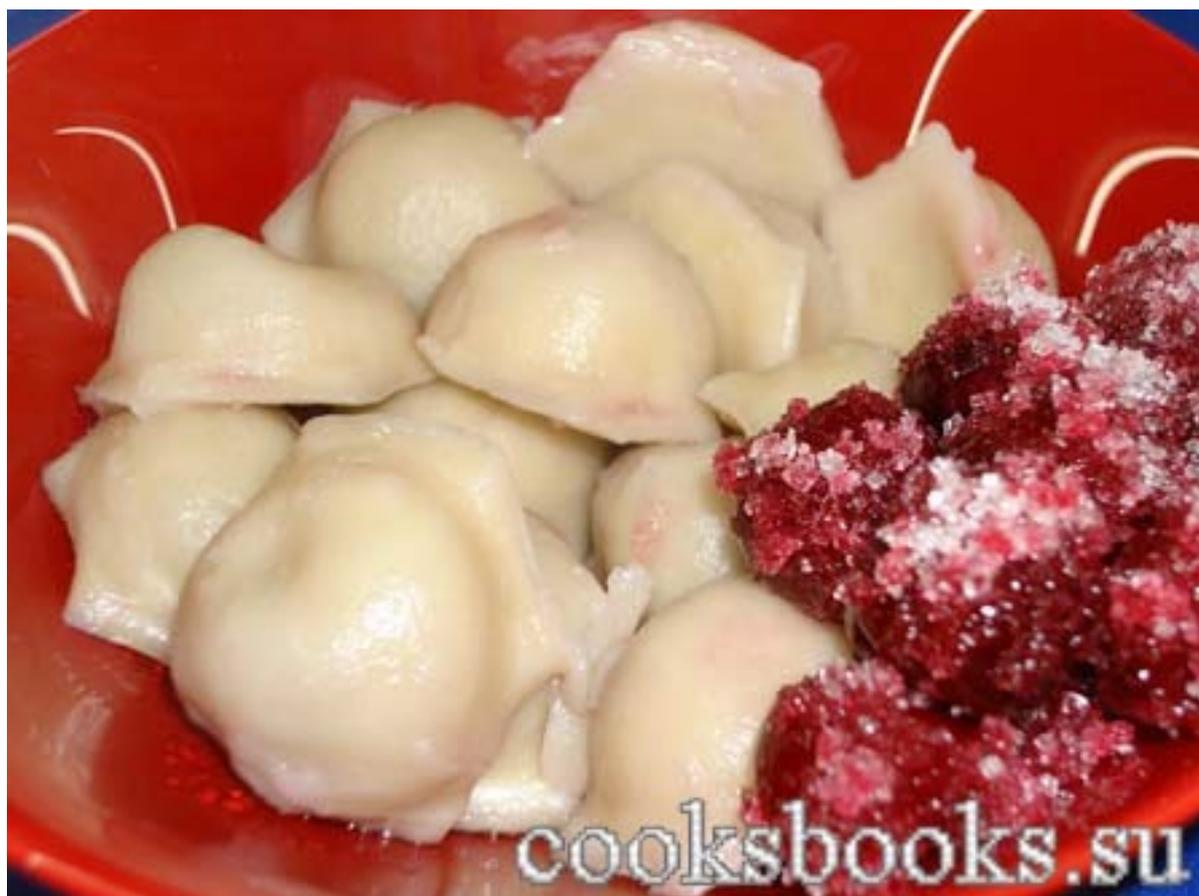


Вишенки

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:09 - Последнее обновление 03.02.10 05:44



Продукты

- Для теста: Молоко - 200 мл
- Яйцо - 2 шт.
- Мука - 4 стакана
- Соль - 0,5 ч.л.

Вишенки

Добавил(а) Ольга

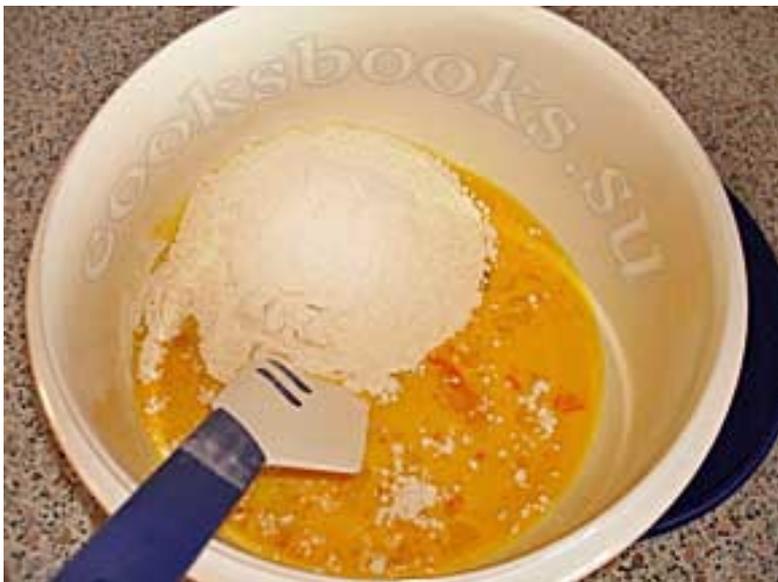
14.04.09 18:09 - Последнее обновление 03.02.10 05:44

- Начинка: вишня 200 гр.+1 ст.л.крахмала
- Время приготовления 45 мин.



Замешиваем тесто.

Перемешиваем яйцо, молоко и 0,5 ч.л. соли в замесочном блюде Tupperware 3л



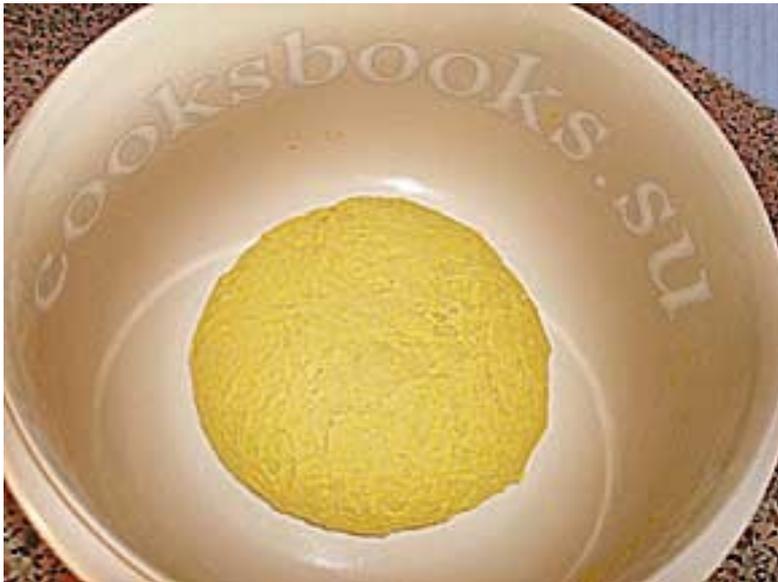
Добавляем муку и заводим тесто.

Вишенки

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:09 - Последнее обновление 03.02.10 05:44

Рекомендую замешивать силиконовым скребком



Готовое тесто

Готовое тесто плотно закрываем в замесочном блюде.



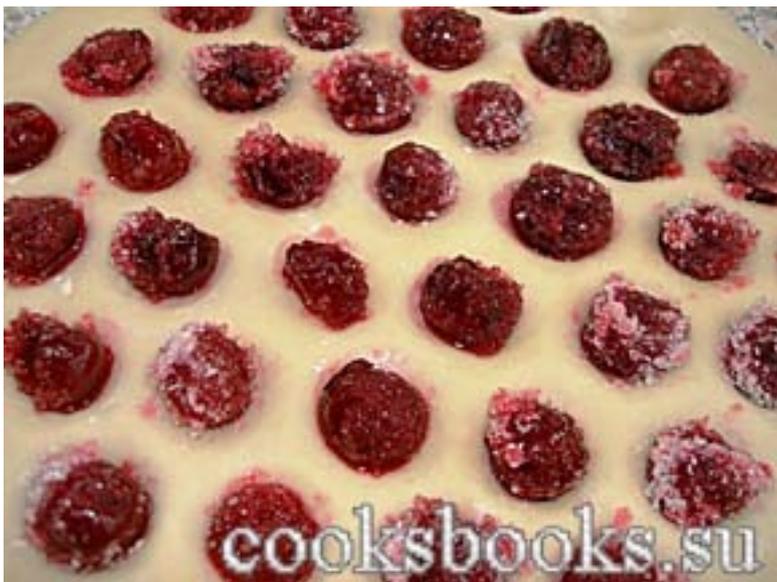
Готовим начинку.

Из вишен убираем косточки и добавляем немного сахара.

Вишенки

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:09 - Последнее обновление 03.02.10 05:44

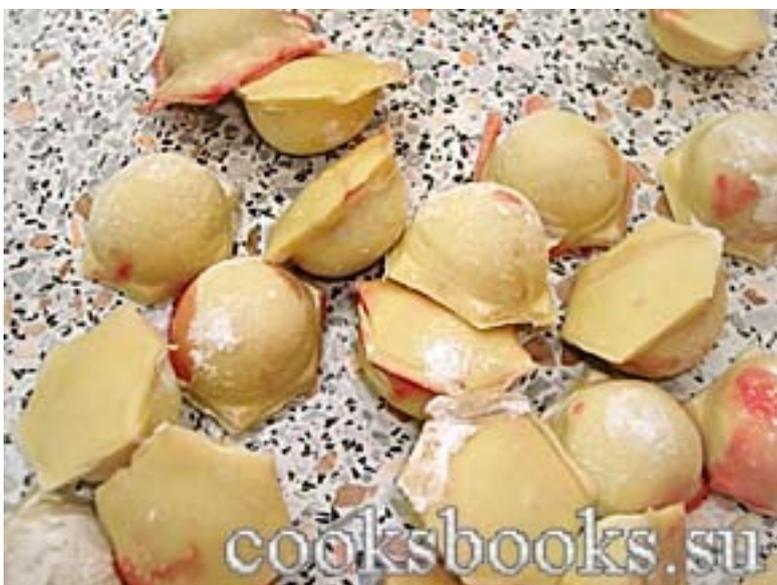


Готовим вареники.

Готовим вареники в пельменнице Tupperware. Раскатываем тонким слоем тесто и присыпаем его мукой.

Присыпаем поверхность пельменницы мукой.

Кладем раскатанный слой теста на поверхность пельменницы. Распределяем порционной ложкой вишню.



Вареники готовы.

Раскатываем второй пласт теста, присыпаем его мукой и накрываем пласт с вишнями.

Вишенки

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:09 - Последнее обновление 03.02.10 05:44

Готовые вареники кладем в кипящую воду и варим 3-5 мин.

С помощью пельменницы Tupperware вы сможете быстро и качественно приготовить вареники,



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:12}