# Необычные ленивые вареники

На 100 грамм:
Калорийность: **164 ккал.**
Белки: **11 г.**
Жиры: **4 г.**
Углеводы: **21 г.**

*Страница рецепта:* https://www.yournutrition.ru/recipes/neobychnye-lenivye-vareniki/

**Ингредиенты:**
- клубника – 200 г
- творог обезжиренный – 250 г
- яйцо – 1 шт
- оливковое масло 1 ст. л
- мука овсяная – 1 ст
- кокосовая стружка для украшения
- подсластитель - по вкусу

**Приготовление:**
Хорошо взбиваем яйцо с подсластителем и добавляем туда творог и масло. Мешаем до однородного состояния. Добавляем муку и замешиваем тесто.
Разделочную поверхность немного посыпаем мукой и выкладываем туда порциями примерно по 0,5 ст.л. или чуть больше в зависимости от размера ягод творожное тесто.
Формируем из каждой порции руками лепешки, во внутрь каждой лепешки кладем по 1 ягоде клубники. 4.Защипываем творожное тесто вокруг ягоды и скатываем его руками в шарики.
Опускаем в кипящую воду готовые творожные шарики: процесс тот же, как при варке ленивых вареников.
После того, как вареники с клубникой всплыли, даем им повариться еще 3 минуты и после этого достаем шумовкой из воды. Выкладываем на блюдо и даем вареникам остыть, после чего обваливаем в кокосовой стружке.