

# Нежные ленивые вареники к завтраку



На 100 грамм:  
Калорийность: **218.15 ккал.**  
Белки: **12.92 г.**  
Жиры: **8.95 г.**  
Углеводы: **20.93 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/nezhnye-lenivye-vareniki-k-zavtraku/>

## Ингредиенты:

- творог однородный 5% (протертый) - 500 г
- мука - 1 чашка (объем чашки 0,25 л)
- яйцо - 2 шт
- сахар - 50 г
- масло сливочное - 50 г
- специя: ванилин - 0,5 г
- соль по вкусу для варки
- сметана для подачи

## Приготовление:

Если творог неоднородный, пропустите его через мясорубку или протрите через сито. Затем добавьте к нему яйца, сахар и ванилин. Тщательно перемешайте. Постепенно добавляйте просеянную муку. У вас получится тесто.

Посыпьте стол мукой и раскатайте тесто в форме колбаски 2,5 см в диаметре. Нарезьте ее поперек на кусочки 1,5 см шириной (можете из теста скатать шарики или придать любую другую форму, какую Вам подскажет фантазия).

Закипятите в кастрюле подсоленную воду и положите в нее вареники (кидайте каждый по отдельности, чтобы не слиплись). Когда вода снова закипит и вареники всплывут наверх, можете их вытаскивать шумовкой.

Подача. Готовые вареники выложите на тарелку, положите кусочек масла. Подавайте горячими со сметаной.