

Вареники с картофелем

Для теста: 200 г муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды.

Для начинки: 250 г очищенного картофеля, 1 головка репчатого лука, 50 г сушеных грибов, соль, молотый черный перец.

Замесить тесто.

Приготовление начинки: сварить картофель, размять его, смешать с рубленным пассерованным луком, вареными грибами, посолить и поперчить.

Раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать стаканом круглые лепёшечки. Положить в середину каждой начинку, вылепить вареники.

Варить в подсоленной кипящей воде. Подавать с маслом и пассерованным луком.