

# Сегодня в детском саду!

## Вареники ленивые



### Ингредиенты для одной порции:

Творог - 111 г.

Мука – 15 г.

Яйца - 1 шт.

Сахар – 8 г.

Соль – 3 г.

Масло сливочное - 5 г.

### Процесс приготовления:

1. Творог протереть, добавить сахар, соль, яйца, всё перемешать.
2. Всыпать муку, тщательно перемешать.
3. Получившуюся массу раскатать в жгуты толщиной 1 сантиметр и нарезать на квадратики.
4. Готовые изделия варят в подсоленной воде (доводят воду до кипения, опускают в кипяток вареники, варят 5 минут при слабом кипении).
5. Ленивые вареники подавать с маслом или сахаром.

**Приятного аппетита!**