***Вкусные вареники.***

*1.Состав*

*для теста:
яичные белки - 3 шт,
вода - 0,5 ст,
молоко - 0,5 ст,
соль - 0,5 ч.л,
мука - 5-6 ст

для вишневой начинки:
вишня или черешня - 800 г,
сахар - 0,5 ст,
манная крупа - 2-3 ст.л.*

*Приготовление*

*Яичные белки смешать с водой, молоком, солью и хорошо размешать. Постепенно добавляя в яичную массу муку, замесить крутое тесто. Тесто накрыть салфеткой или крышкой и оставить на 30-40 мин (это делается для того, чтобы тесто стало более эластичным).*

*2. Для теста: 0,5 кг муки,1ст. кефира или натуралного йогурта,1 яйцо,соль, 0,5 ч.л.соды погашенной уксусом.*

*все перемешать и раскатать рулетик.рулетик порезать и из полученных кружочков лепить вареник.*

*для начинки: картофель отварить (воду слить) и сделать пюре,добавить предварително обжаренные в подсолнечном масле мелко порезанные грибы с лучком. Отварить в подсоленной кипящей воде.*