

# Varenky s trešnjama

## Desert – okruglice s trešnjama

Za 4 porcije Vrijeme pripreme: 30 minuta Vrijeme kuhanja: 5-7 minuta

- 400 g brašna
- 1 jaje
- ¼ čaše vode
- prstohvat soli
- 1 čajna žličica putra
- 800 g trešanja
- ½ čaše šećera
- 3 velike žlice krumpirovog brašna
- 200 g kiselog vrhnja

- 1 Odstranite koštice iz trešanja i pomiješajte sa šećerom i krumpirovim brašnom te ostavite dok sok ne ispari.
- 2 U zdjeli za miješanje pomiješajte vodu, jaje, brašno, putar i sol. Dobro umijesite, a zatim prekrijte s toplom posudom okrenutom naopačke. Ostavite da odstoji približno 10 minuta.
- 3 Nakon 10 minuta prerežite tijesto u tri jednaka dijela. Svaki dio oblikujte u rolu debljine prsta, a zatim ponovo narežite na komadiće iste debljine.
- 4 Na drvenoj dasci na koju ste nasipali malo brašna, svaki od ovih komadića oblikujte u okrugli plosnati oblik (kao pogačice).
- 5 Stavite 3 do 4 trešnje na svaku od pogačica. Zatim, krajeve pogačice spojite na sredini tako da se ne mogu razdvojiti. Vaš polukružni oblik s punjenjem unutra, zove se Varenyk.
- 6 Veću posudu napunite vodom, dodajte malo soli i ostavite na peći da zakuha. Stavite Varenyks u kipuću vodu i kuhajte ih 5 do 7 minuta.
- 7 Poslužite ohlađene s kiselim vrhnjem.



Zdjela za miješanje



Lonac s poklopcem od 8 litara

