

## Omasta maasta

### Varenikit perunatäytteellä

#### Taikina

1 tl suola  
250 ml vettä  
500 g jauhoja  
1-2 rkl öljyä

Liuoeta suola kuumaan veteen. Lisää jauhot ja öljy.  
Vaivaa taikinaa monitoimikoneessa, kunnes se on kiinteää  
ja joustavaa, joka ei tartu käsiisi.  
Kiedo ja anna levätä 30 minuuttia.

#### Perunatäyte

4-6 perunaa  
suola maun mukaan  
1 sipuli  
1 rkl öljyä

Keitä kuoritut perunat kevyesti suolatussa vedessä.  
Valuta vesi ja jätä kattilaan noin 100 ml keittonestettä.  
Murskaa perunat nesteen joukkoon muusiksi.  
Kuori sipuli, hienonna hienoksi ja paista öljyssä kunnes  
se on läpikuultava. Lisää perunamuusiin ja sekoita hyvin

Kaulita taikina kaulimella ohueksi ja leikkaa ympyröitä la  
sia apuna käyttäen.

Laita 1 ruokalusikallinen täytettä jokaiseen taikinaympy  
rään.

Painele reunat varovasti yhteen.

Laita nyytit kiehuvaan, suolalla maustettuun veteen ja  
anna kiehua pari minuuttia.



Valmiit varenikit eivät kauaa kulhoissa pysyneet,  
vaan katosivat nopeasti parempiin suihin.