

ヴァレーニキ



ヴァレーニキとは)水餃子に似た半月状の形をした包み料理。ボルシチに並び、ウクライナの伝統料理の一つ。

【 材 料 】 4人分

強力粉 300g (小麦粉で代用も可)

たまねぎ 1/2 個 (100g)

お湯 100ml

マッシュルーム 5~6 個

卵 1 個

油 (ひまわり油がおすすめ)

バター 35g

サワークリーム (濃いヨーグルトでも代用可)

塩

じゃがいも 2 個 (300g)

豚バラ肉 300g

< 作 り 方 >

準備（したじゅんび）

卵は溶きほぐす

バター15gを湯せんにかける

たまねぎはみじん切りにする

じゃがいもは皮を剥き、一口大に切る

マッシュルームは細かく刻む

作り方

鍋に1Lほどの水を入れ、豚肉を30分～1時間柔らかくなるまで煮る。

フードプロセッサーに5秒ほどかける。

ボールに強力粉、卵、お湯、バター、塩ひとつまみを入れる。

強力粉・お湯で調整し、まとめるまでこねる。

生地にラップをかけて30分ほどねかせる。

フライパンに油を小さじ1を入れ、玉ねぎがしんなりするまで炒めてお皿に取り出す。

フライパンに油小さじ1、豚肉を加えて弱火で炒め、煮汁少々、塩コショウを加えてまとまるようになったらお皿に移す。

鍋に多めの水、じゃがいもを入れて竹串が通るまで茹でる。

水気を切りボールに入れてマッシャーで潰し、塩で味をととのえる。

フライパンでバター15g、マッシュルームを炒めてへ混ぜる。

の生地を綿棒で伸ばし、コップなど丸い型でくり抜く。

具を包む。じゃがいもの具、肉の具の2種類作る。

大きな鍋に水を沸騰させ、塩ひとつまみ入れてヴァレーニキを入れる。

浮かび上がれば、お皿に取り出す。

熱いうちにバター20gを絡ませる（なくてもよい）。炒めた玉ねぎをのせ、お好みでサワークリームをのせて完成。

じゃがいも、お肉以外にもカッテージチーズやフルーツ（イチゴやベリー）などを入れたヴァレーニキもあります。