

Maultasche o Warenik con relleno de ricota o de manzana o de uva.

Ingredientes:

1/2 kilo de harina.

Una pizca de sal.

Un huevo.

Agua.

Preparación:

Se colocan en un bol todos los ingredientes, se mezclan bien incorporando agua hasta obtener una masa que se pueda trabajar con el palote.

Relleno de ricota:

1/2 kilo de ricota.

Un huevo.

Crema y azúcar a gusto.

Relleno de manzana:

Cinco manzanas.

Crema y azúcar a gusto.

Relleno de uva:

1/2 kilo de uva.

Crema y azúcar a gusto.

Preparación:

Se estira la masa, se pueden cortar cuadrados o discos, según el gusto de cada uno, rellenar y cerrar haciendo un "repulgue" para evitar que se abran. Hervirlos. Una vez cocidos se los escurre y se le puede poner encima trocitos de pan dorados previamente en aceite o una cebolla dorada en aceite. la cuchara en forma de croqueta y se fríe en aceite.