

## **Varnikar** (kokta piroger utan jäst)

Recept nedtecknat av Elin Utas

### Deg

600 g vetemjöl

3 dl vatten

1 tsk salt

Ingredienserna knådas samman till en deg som rullas ut i en längd och delas i små bitar.

Platta ut degbitarna till runda kakor.

På varje kaka lägger man lite fyllning (se nedan), viker ihop kakan till en halvmåne och trycker till kanterna väl.

Varnikarna kokas i 5 liter vatten, smaksatt med 2 tsk salt. Vattnet ska koka när man lägger i dem, men lägg inte i alla på en gång. Låt dem småkoka i 15 minuter. Man tar sedan upp dem försiktigt i ett durkslag och lägger i smör så att de inte fastnar vid varandra.

### Fyllning

Varnikar kan fyllas med keso eller färska bär, t.ex. körsbär eller hallon.