



Culinária judaica por Rosane e Betty Gofman

 [Salvar Receita](#)



Estrelas



Ingredientes

BÓRSH

- 5 beterrabas (de tamanho regular), cozidas com casca, descascadas e cortadas em tirinhas.
- 1L de água
- 1 colher (de sopa) de suco de limão ou ácido cítrico
- 3 gemas batidas
- 1 colher (de sopa) de cebola ralada
- sal e pimenta do reino
- creme de leite (pra finalizar)

Ingredientes

VARENIK

- 10 cebolas
- 1 Kg de batatas

- óleo
- sal e pimenta do reino
- 2 xícaras e meia de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1 colher (de sopa) de fermento
- 1/2 xícara de água filtrada

Modo de Preparo

BÓRSH

- 1 Ferva a água e coloque as beterrabas já cortadas em tiras
- 2 Deixe cozinhar por dez minutos em fogo brando
- 3 Tire do fogo e adicione as gemas previamente desmanchadas pra não talhar
- 4 Junte a pimenta, cebola e o suco de limão e leve ao fogo sem deixar ferver
- 5 Na hora de servir, coloque em cada prato uma colher de creme de leite
- 6 Pode ser servida gelada ou bem quente

Modo de Preparo

RECHEIO

- 1 Pique as dez cebolas.
- 2 Coloque as cebolas em uma panela de fundo grosso e leve ao fogo com óleo para refogar
- 3 Passe pela peneira, se achar necessário (para o óleo escorrer e a comida ficar mais saudável)
- 4 Separe metade para o recheio, e a outra metade para a decoração.
- 5 Cozinhe um quilo de batatas, passe pelo processador de alimentos, com sal e pimenta.
- 6 Deixe esfriar e junte as cebolinhas douradas.
- 7 Reserve

Modo de Preparo

MASSA

- 1 Misture a farinha com o fermento (numa pedra, numa tábua de madeira ou em cima de uma bancada comum)
- 2 Faça um "vale", adicione os três ovos e meia xícara de água

- 3 Sove a massa até formar uma bola
- 4 Deixe descansar por 20 minutos, coberta por um pano úmido
- 5 Abra a massa com um rolo
- 6 Corte a massa em círculos
- 7 Coloque uma colherinha de recheio no círculo de massa e aperte as bordas com os dedos pra selar
- 8 Ferva água numa panela grande e coloque um fio de óleo
- 9 Mergulhe os Vareniks que, quando subirem, estarão cozidos e prontos
- 10 Retire com a escumadeira e arrume numa travessa
- 11 Decorar com o restante das cebolas douradas

ESTRELAS

ESTRELAS | 03/01/2015

Mais Receitas

MASSA MUITO FOFINHA

Bolo de nata

Em Bolos

COM HORTELÃ E GENGIBRE

Xarope para imunidade e gripe

Em Alimentação e Saúde

FÁCIL DE FAZER

Bombom de beijinho

Em Doces e sobremesas