

Pierogi ruskie



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	0,5 kg
jajko	1 szt
sól (łyżeczka)	0,5
szklanka letniej wody	1
ziemniaki	0,5 kg
biały ser	25 dkg
tłuszcz	1
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Mąkę przesiać na stolnicę, wbić jajko, dodać sól i wodę. Zagnieść ciasto, dobrze wyrobić - ma być wolne.

Nadzienie:

Ziemniaki ugotować i ugnieść, dodając biały ser pokruszony, tak aby były grudki. Dodać cebulę usmażoną na złoty kolor, doprawić solą i pieprzem - ma być pikantne. Ciasto rozwałkować na grubość ok 2mm, wykroić szklanką krążki, nałożyć farsz, złożyć na pół i dobrze zlepiać brzegi pierogów. Pierogi wrzucać na wrzącą i osoloną wodę. Zamieszać i przykryć. Gdy wypłyną na wierzch, odkryć i gotować ok 3 min. na wolnym ogniu. Podawać polane masłem lub masłem z przesmażoną cebulą.