

## Pierogi ruskie



**LIS**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

mąka tortowa	1 kg
woda ciepła	0,5 l
olej	3 łyżki
sól	1/2 łyżeczki
jajko	

#### Farsz

ziemniaki ugotowane	1,2 kg
twaróg	0,9 kg
jajko	1 szt
cebula	3 szt
sól do smaku	

#### Pieprz czarny mielony Prymat

przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżka
--------------------------------	---------

#### olej do smażenia

#### Kraszanka

cebula	2 szt
olej do smażenia	

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Ciasto:

Na blat przesiewamy mąkę. Zaś do naczynia bądź miski wlewamy 0,5 lita wody, wbijamy jajko, dodajemy szczyptę soli i 2-3 łyżki oleju. Roztrzepujemy widelcem. Powoli do mąki wlewamy ciasto i zaczynamy ugniatać - ja wszystko robię na początku widelcem.

Następnie ugniatamy dość mocno ciasto. Powinno być gładkie i sprężyste. Aby mieć pewność, że jest dobre powinno się je przekroić i sprawdzić czy nie ma żadnych grudek i czy są już takie małe bąbelki powietrza.

## Farsz:

Ziemniaki i ser zmielić. Cebulkę pokroić w kostkę i zeszklić na patelni, dodać do zmielonych ziemniaków i sera. Dodać do farszu jajko, pieprz (wg. uznania), sól (wg. uznania) oraz przyprawę uniwersalną. Wszystko razem porządnie wymieszać.

## Kraszanka:

Cebulkę pokroić w kostkę i zeszklić na patelni, można dodać boczek.

Na stolnicy rozwałkowujemy ciasto, wykrajmy krążki szklanką, na każdy krążek nakładamy łyżeczkę farszu i lepimy. Gotowe pierogi wrzucamy do wcześniej osolonej wody z oliwą i gotujemy do wypłynięcia.

Podajemy jeszcze ciepłe polane smażoną cebulką.