

PIEROGI RUSKIE



BENITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Farsz

ser biały	600 g
ziemniaki	500 g
cebula biała	2 szt

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Papryka ostra mielona Prymat

Ciasto

mąka	1 kg
jajko	1 szt
olej	1 łyżka

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebule obieramy i kroimy drobną kosteczkę.
- KROK 2 Pokrojone cebule smażyjemy na niewielkiej ilości oleju.
- KROK 3 Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie. Gdy będą miękkie, do garnka z ziemniakami dodajemy podsmażoną cebulę i biały ser. Całość rozdrabniamy tłuczkiem do ziemniaków.

- KROK 4 Farsz doprawiamy solą, pieprzem i ostrą papryką.
- KROK 5 Wszystkie składniki dokładnie dusimy.
- KROK 6 Do miski wsypujemy 500 g mąki, dodajemy jajko i doprawiamy solą.
- KROK 7 Mieszamy do połączenia się składników.
- KROK 8 Całość zalewamy gorącą wodą i odstawiamy do wystygnięcia.
- KROK 9 Ciasto wyrabiamy ręcznie, stopniowo dodając mąki.
- KROK 10 Gotowe ciasto rozwałkowujemy wałkiem, nie zapominając o podsypyaniu mąką.
- KROK 11 Górną powierzchnią szklanki wycinamy w cieście okręgi.
- KROK 12 Wycięte z ciasta koła nadziewamy farszem serowo-ziemniaczanym.
- KROK 13 Lepimy pierogi.
- KROK 14 W dużym garnku gotujemy wodę z dodatkiem soli i łyżki oleju. Na gotującą się wodą wrzucamy wcześniej przygotowane pierogi.
Podajemy z roztopionym masłem i podsmażoną cebulką lub skwarkami.