

Pierogi ruskie



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka	35 dag
jajko	1 szt
woda	1/2 szklanki
sól	szczypta

nadzienie

ziemniaki ugotowane	80 dag
biały ser twarogowy	20 dag
cebula	1 szt
masło	3 dag
sól	szczypta
pieprz czarny mielony prymat	szczypta

do polania pierogów

cebulka usmażona na maśle lub na słoninie	do smaku
---	----------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować nadzienie cebulę obrać, pokroić i zrumienić na maśle. Kartofle z serem zemieć w maszynce, dodać cebulę, sól i pieprz. Utrzeć na gładką masę.

Przygotować ciasto: do przesianej mąki wbić jajko, posolić i zarobić nożem, wlewając stopniowo wodę. Ciasto dokładnie wygnieść, podzielić na 4 części i każdą cienko rozwałkować. Wykrawać foremką krążki, na które nakładać łyżeczką farsz. Dokładnie sklejać brzegi. Gotować w dużej ilości posolonego wrzątku, 3-5 minuty od wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmować łyżką cedzakową i zaraz polewać tłuszczem, żeby się nie pozlepiały.

Do ruskich pierogów można podać w sosjerce gęstą śmietanę.