

## Pierogi ruskie



### JULKATOME CZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto

<b>mąka</b>	2,5 szkl
<b>jajko</b>	1 szt
<b>woda</b>	1/2 szkl
<b>sól</b>	szczypta
<b>olej</b>	3 łyżki

### Farsz

<b>ziemniaki</b>	600 g
<b>twaróg</b>	300 g
<b>cebula</b>	1 szt
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>olej do smażenia</b>	
<b>cebula</b>	1 szt do okraszenia pierogów

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie, tłuczemy i odstawiamy do przestygnięcia. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju na złoty kolor. Zimne ziemniaki mieszamy z przeciśniętym przez praskę serem i dodajemy podsmażoną cebulę. Farsz doprawiamy solą i pieprzem. 2. Na stolnicę wysypujemy mąkę, dodajemy jajko, sól i wodę. Zagniatamy gładkie elastyczne ciasto. Wałkujemy na cienki placek, kubkiem wycinamy krążki. Na każdy krążek nakładamy po łyżce farszu, sklejamy. Wrzucamy do osolonej gotującej się wody około 5 minut od wypłynięcia pierogów na powierzchnię. Odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Okraszamy podsmażoną cebulką.

