

Pierogi ruskie z boczkiem i jogurtem naturalnym



HALINAH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka tortowa	ponad 1 kg
jajka	3 sztuki
woda zimna	0,5 litra
olej	2 łyżki

Farsz

cebula	1,5 sztuki
kartofle	8 średnich sztuk
ser biały półtłusty	80 dag
margaryna do smażenia	
sól	
żółtka	2 sztuki

Boczek do pierogów

boczek (surowy lub wędzony)	25 dag
cebula	0,5 sztuki
margaryna	

Dodatkowe składniki

jogurt naturalny	
sól	

olej

woda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zaczynamy od przygotowania farszu. Obieramy ziemniaki (około 8 średnich sztuk), myjemy, gotujemy w osolonej wodzie.
- KROK 2 Gdy kartofle będą już ugotowane, odcedzamy je, tłuczemy i odstawiamy do ostudzenia. (Mogą być ciepłe).
- KROK 3 1,5 cebuli drobno kroimy. Smażymy na margarynie tak aby była szklista.
- KROK 4 W misce mieszamy 80 dag sera białego półtłustego z przeszkloną cebulą.
- KROK 5 Do farszu dodajemy również ostudzone, potłuczone kartofle.
- KROK 6 Do farszu wbijamy 2 żółtka. Doprawiamy całość do smaku solą i pieprzem.
- KROK 7 Mieszamy farsz tak aby wszystkie składniki się dobrze wymieszały i połączyły. Odstawiamy farsz i przechodzimy do robienia ciasta.
- KROK 8 Ciasto. Do dużej miski wsypujemy 1 kg mąki.
- KROK 9 Dodajemy do ciasta 3 całe jajka.
- KROK 10 Wlewamy do ciasta 2 łyżki oleju.
- KROK 11 Na koniec wlewamy do ciasta 0,5 litra wody. Ręcznie wyrabiamy ciasto.
- KROK 12 Ciasto wyrabiamy do momentu, gdy wszystkie składniki dobrze się połączą. Dosypujemy w między czasie dodatkowo mąkę.
- KROK 13 Polecam ciasto włożyć do woreczka aby nie wysychało gdy stopniowo będziemy po kawałku przygotowywać je do rozwałkowania.
- KROK 14 Kroimy po kawałku ciasto, na stolnicy podsypanej mąką. Rozwałkowujemy ciasto, nie za grubo.
- KROK 15 Literatką wycinamy kształt koła. Można szklanką wówczas pierogi będą większe.
- KROK 16 Wyrabiamy kształt pierogów, do środka dajemy farsz.
- KROK 17 Pierogi najlepiej odkładać na deskę podsypaną mąką aby się nie przylepiały.
- KROK 18 Przechodzimy do przygotowania boczku. Boczek kroimy w kostkę.
- KROK 19 Na patelni podsmażamy boczek na margarynie.
- KROK 20 W ostatnim etapie dodajemy do boczku 0,5 cebuli (nie kroimy) i pół kostki margaryny aby się roztopiła. Tłuszcz posłuży do polewania pierogów.
- KROK 21 Przechodzimy do gotowania pierogów. W garnku nastawiamy wodę z 1 łyżką soli i 2 łyżkami oleju. Gdy woda zacznie się gotować wrzucamy do niej pierogi.
- KROK 22 Pierogi gotujemy od momentu wypłynięcia na powierzchnię wody przez około 2 minuty. Woda nadaje się do kilkukrotnego gotowania. Po wyciągnięciu pierogi polewamy zimną wodą (nie za dużo). Potem w miseczce polewamy tłuszczem i boczkiem wówczas nie będą przylegać do siebie.
- KROK 23 Pierogi podajemy na gorąco. Można jeść z jogurtem naturalnym.

