

Pierogi ruskie.



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	2 szklanki
woda ciepła	około 1 szklanka
sól	1 łyżeczka

Farsz

ser biały	20 dag
cebula	1 sztuka
ziemniaki	2 duże
masło	2-3 łyżki
sól i pieprz	do smaku

Dodatkowo

mąka pszenna	do posypania stolnicy
cebula	1 sztuka
masło	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.Cebulę obieramy,kroimy i smażymy na maśle aż będzie miękka i zrumieniona. Ziemniaki obieramy,myjemy,gotujemy w osolonej wodzie do miękkości i odcedzamy,następnie dokładnie rozgniatamy. Do ziemniaków dajemy pokruszony ser,cebule z masłem,przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.Mieszamy i studzimy.

2.Z podanych składników stopniowo dolewając wody zagniatamy mięciutkie ciasto.

3.Ciasto wałkujemy,za pomocą szklanki wykrawamy kółka,nakładamy farsz i zlepimy pierogi.

4.Pierogi gotujemy w osolonej wodzie około 5 minut od wypłynięcia.Odcedzamy.

5.Cebulę obieramy,kroimy i smażymy na maśle.Pierogi podajemy polane usmażoną cebulką z masłem.