

ruskie pierogi



GRAŻYNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kg
olej	1 łyżka
sól do smaku	
ziemniaki gotowane	30 dkg
cebula	1 szt
pieprz	do smaku
majeranek	1 łyżeczka
olej do smażenia	
twaróg	1 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane w mundurkach ziemniaki obrałam i jeszcze ciepłe rozgniotłam, wystudziłam, dodałam rozgnieciony ser i przysmażoną , drobno pokrojoną cebulę. Doprawiłam pieprzem, majerankiem i solą.

Do miski z mąką wsypałam sól, dodałam olej i mieszając widelcem dolewałam wrzątek, aż zrobiła się jednolita kula. Wyjęłam ją na omączony blat i wyrobiłam elastyczne ciasto. Gdy ostygło do temperatury pokojowej wstawiłam je na pół godziny do lodówki .

Rozwałkowałam bardzo cienko , bez problemów- ciasto jest bardzo elastyczne i dobrze się klei, na dodatek nie rozkleja przy gotowaniu - wykrawałam krążki dużą szklanką, wraz z Córką napełnialiśmy farszem i sklejałyśmy.

Gotowałam w osolonym wrzątku, ok. 2- 3 minuty od wypłynięcia.