

Ruskie pierogi z miętą :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	1,5 szklanki + do podsypywania
wrzątek	1 szklanka
sól	- wg potrzeby
biały ser	10 dag
cebula	3 sztuki
masło	3 łyżki
olej	3 łyżki
mięta świeża drobno pokrojona	2 łyżki
pieprz kolorowy	mielony wg potrzeby
purée ziemniaczane	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z tej porcji wychodzi ok 20 pierogów .

Ciasto parzone jest grubsze od zwykłego , krócej takie pierogi się gotuje , szybciej się je robi . Nie potrzeba ciasta wałkować , wykrawać .

-przygotować farsz mieszając puree ziemniaczane z serem , podsmażoną na złoto drobno pokrojoną 1 cebulą , miętą , solą i pieprzem

-nastawić garnek z osoloną wodą na gazie by się zagotowała .

-wyspać mąkę do miski , osolić .Wlać wrzącą wodę i wymieszać łyżką .Gdy już cała woda wsiąknie w mąkę wyrabiać ciasto rękami (uwaga - początkowo jest gorące),ciasto powinno zrobić się gładkie i sprężyste .

-ciasto podzielić na 18 - 20 części

-każdy kawałek rozplaszczać na dłoni tak by uformował się placuszek średnicy szklanki (lub rozwałkować i wykrawać szklanką)

-na ciasto nakładać łyżeczkę farszu i zlepiać pierożka

-układać na wysypanej mąką tacce

-gotować w osolonym wrzątku 2 minuty od wypłynięcia.

Podawać polane usmażonymi na złoto na maśle z olejem 2 cebulami (pokrojonymi w piórka) - udekorowane listkami mięty i posypane grubo zmielonym kolorowym pieprzem.

