Pierogo ruskie

EDYCIA76

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
ziemniaki ugotowane	0,5
ser biały	0,5
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować farsz: ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie, rozgnieść tłuczkiem.
Dodać ser i całość rozgnieść.Cebulę obrać i zrumienić w odrobinie tłuszczu.
Podsmażoną cebulę dodać do masy ziemniaczano-serowej, wymieszać, dodać przyprawy, wymieszać.Przygotować ciasto: do miski wsypać mąkę, sól, dodawać wode wyrabiając ciasto.
Ugnieść dokładnie, cienko rozwałkować, wykrawać krążki szklanką lub kubkiem (będą większe), nakładać farsz i zaklejać.
Wrzucać do wrzątku, po tym jak wypłyną gotować kilka minut.
Podawać z podsmażoną cebulką, posypane pieprzem.