

Ruskie pierogi



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto:

mąka pszenna	1 kg
sól	1 łyżeczka

NA FARSZ

ziemniaki ugotowane	1 kg
twaróg	500 g
cebula	2-3 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
mięta ekspresowa	2 saszetki
woda	400 (gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy farsz: ugotowane ziemniaki i twaróg przepuszczamy przez maszynkę, dodajemy podsmażoną cebulkę, rozrywamy saszetki z miętą i wysypujemy zawartość do farszu, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Miętę dodaję do zaostrenia smaku farszu.

Z mąki, wody i soli zagniatamy ciasto. Wałkujemy na cienki placek, wycinamy krążki. Na kółka nakładamy farsz (ja przygotowuję sobie kulki) i dokładnie zlepiamy brzegi.

Zagotowujemy wodę z dodatkiem soli i odrobina oleju. Wrzucamy pierogi na wrzątek i gotujemy od wypłynięcia około 5 minut. Ja sprawdzam czy ciasto jest miękkie palcem, nabieram pieroga łyżką cedzakową i po protu dotykam czy ciast jest już mięciutkie. Jeżeli tak to wykładam pierogi. I w ten sposób gotujemy wszystkie pierogi.

Układamy pierogi na talerz i okraszamy boczkiem podsmażonym z cebulką.

