

pierogi ruskie



MARZENCIA2007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
oliwa	3 łyżki
sól, pieprz	- -
woda	- -
ziemniaki	70 dkg
biały ser	30 dkg
cebula	2 szt
smalec	- -
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Farsz:

Cebulę drobno pokroić i podsmażyć na smalcu. Wymieszać z ziemniakami i serem białym na farsz oraz przyprawić.

Ciasto:

Mąkę, jajko, oliwę, wodę wymieszać na stolnicy. Ciasto musi być jednolite i elastyczne. Wykrawać szklanką kółka i kłaść do środka farsz. Mocno skleić brzegi.

Pierogi wrzucić na gotującą się osoloną wodę. Kiedy wypłyną na wierzch gotować 3-5 minut.