

Pierogi ruskie z „ krzyżówką \” :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

25 dag ugotowanych ziemniaków, 2 cebule, 2 łyżki oliwy, sól, pieprz mielony

25 dag boczku wytopionego na skwarki, 1/2 pęczka natki pietruszki

1/2 pęczka koperku, 3 średniej wielkości ząbki czosnku, otarta z 1 cytryny skórka cytrynowa

łyżeczka sosu Sambal Olek, 1 twardy pomidor pozbawiony pestek i pokrojony w drobną kosteczkę

1 łyżka żółtej papryki pokrojonej w drobną kosteczkę, sól, pieprz mielony

mąka 35 dag

jajko 1 szt.

woda 3/4 szklanki

sól 1 szczypta

biały ser 40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki , wody, jajka, szczypty soli zagnieść ciasto . Zawinąć w folię spożywczą . Cebulę drobno usiekać i podsmażyć na złoto na oliwie. Ser i ugotowane ziemniaki zmielić . Wymieszać ziemniaki , ser, i usmażoną cebulę . Doprawić solą i pieprzem . Ciasto rozwałkować . Szklanką wykrawać krążki . Na każdy nakładać farsz . Zlepić pierogi i gotować na osolonym wrzątku 3 minuty od wypłynięcia . Wyjmować łyżką cedzakową

Umyć natkę pietruszki i koper , osuszyć i oberwać grubsze łodyżki . Drobno pokroić .Ząbki czosnku oczyszczone utrzeć z odrobiną soli .Cytrynę sparzyć , wytrzeć i drapaczkiem do skórek cytrusowych otrzeć cieniutkie paseczki . Wszystko wymieszać dodając pomidora , paprykę .Doprawić szczyptą soli , pieprzu i sosu sambal oelek .

Proponuję robić bezpośrednio przed użyciem bo jak postoi to mięknie.

Podawać pierogi polane sosem .

Wg mnie najlepiej jest robić to danie mając gotowe zamrożone pierogi. Wtedy zanim podgrzeje się pierogi na parze (lub we wrzątku) - można zrobić sos . W takim przypadku wystarczy 15 minut na przygotowanie obiadu .