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 Oelek ,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 cebule . Doprawić solą i pieprzem . Ciasto rozwałkować . Szklanką wykrawać krążki . Na każdy nakładać farsz . Zlepiać 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 .